

大豆情報

No. 4

J A えちご中越 さんとう営農センター
☎ (0258) 41-2887

令和7年10月10日

本年の成熟期は、単作大豆（エンレイ）で10月14日～24日頃と予想されます。
登熟期間が高温で推移したため葉の黄化が緩慢となっています。
ただし登熟はほ場間差が大きくばらついている為、必ず莢の状況を確認して適期に収穫作業を開始しましょう!!

1. 収穫作業

ほ場間・ほ場内で成熟の早晚差が大きくなっています。
ほ場内の成熟を観察して、収穫適期を判断しましょう!

(1) 収穫期の目安

黄葉期

1株内で **80～90%**の葉が黄化し、ほ場内の **80～90%**の茎が黄化したとき

約10日後
(里のほえみ: 約13日後)

落葉期

80%の株が葉柄も含め完全に落葉したとき

約5日後

成熟期

ほ場内の大豆の莢が **80～90%**褐変し、
振るとカラカウと音がするとき



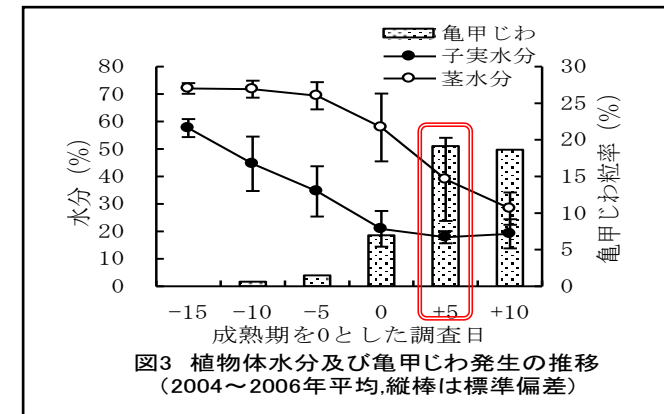
莢表面に線（莢内皮の割れ）が見えるようになると…「カラカウ」音がします。

収穫始め

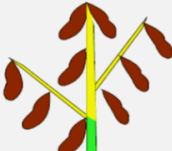
茎がポキッと折れるとき
(子実水分 22%以下、茎水分 60%以下)

※ 収穫の晩限:「成熟期から2週間以内」

“亀甲じわ粒”は成熟期後、収穫が遅くなるほど増加します。「子実水分が22%以下、茎水分が60%以下」になったら・・・
“速やかに” 収穫作業を開始しましょう!!



◆ 茎水分のめやす(茎の色で判断)

収穫まだ早い			収穫適期		
茎水分	 70%	 70~65%	 65~60%	 60~50%	 50%以下
外観	茎に緑色が残る	茎全体が黄色	茎が褐色を呈し、一部に黄色が残る	茎全体が褐色	茎に黒色斑が目立つようになる

◆ 子実水分のめやす(硬さで判断)

	収穫にはまだ早い	収穫開始	収穫適期
子実水分(%)	40%	20%	20%未満
子実の状態	豆が膨らんでいる	締まっているが、指でつまみ力を入ると変形する	硬く締まって、爪を立てるとわずかに傷がつく

収穫作業時は安全を確保し、農作業事故防止に努めましょう!!

(2) 葉の黄化率・落葉株率からみた成熟期前日数のめやす



エンレイの黄化率・落葉株率からみた成熟期前日数のめやす

※里のほえみは表の日数から2～3日程度遅れる

黄化率（1株内で黄色になった葉の割合）

落葉株率（ほ場内で葉柄も含め、落葉した株の比率）

黄化率(%)	成熟期前日数
10	22
30	20
50	18
70	16

落葉株率(%)	成熟期前日数
20	11
40	9
60	7
80	5

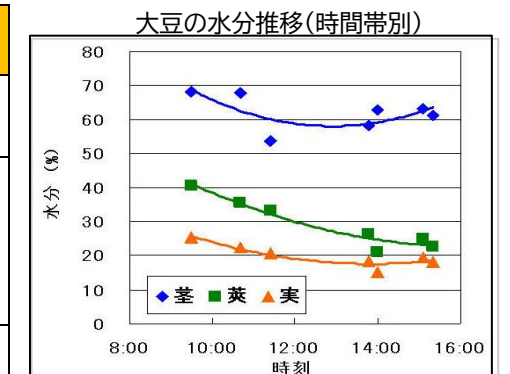
葉の損傷や早期落葉で黄葉期を判断できない場合は、莢や茎の熟色、子実水分から成熟の進みを確認しましょう。

※1 表はあくまで目安となります。ほ場の成熟状況を確認して、適期収穫に努めましょう。
※2 共乾施設の荷受開始は、中部・北部地区：10月15日（水）を予定しています。

(3) 収穫時間

子実水分は1日の中でも時間と天候により変化します。汚損粒の発生を防ぐために、必ず下表の時間の範囲内で刈り取りを実施してください。⇒ 子実水分が高い場合は収穫を先送りします。

刈り取り前日の天気	刈り取り当日の天気	刈り取り時間帯
晴れ	晴れ	11時～17時ころまでの5～6時間程度
晴れ	曇り	11時ころからの3～4時間程度 *ただし、前々日までに降雨があった場合には、子実水分を確認する。
雨	晴れ	作業が不可能な場合がある



※ 降雨量や当日の天候にも左右されますので、試し刈りにより作業可否をチェックしてください。

2. 汚損粒対策

ほ場ごとに子実水分をチェック! → 天気予報を確認して計画的に収穫しましょう!!

(1) 青立ち株・雑草の除去

収穫作業前までに必ず青立ち株や雑草を抜き取り、汚損粒の発生防止に努めてください。

特に、ヨウシュヤマゴボウ（赤色）、イヌホウズキ（紫色）は毒性があることから、果実汁が付着した大豆は、農産物検査の対象外となり販売できなくなりますので、十分に注意してください!!



(2) 土砂のかき込み防止

極端に低い位置での刈り取りを避けるとともに（刈り取り高さは10cm程度）、特に枕地や倒伏しているほ場では慎重に刈り取り作業を進めてください。また、土砂をかき込んだ場合は、汚損粒発生を最小限にとどめるため、エンジンを止めてすぐに土を取り除きましょう。

3. 品質低下防止対策

○汚損粒の混入や品質の悪い大豆は、刈り分けして他の大豆と区分して収穫・搬入してください。
○収穫した大豆を長時間放置すると品質が低下するので収穫後は早めに共乾施設に搬入してください。