

稲・麦・大豆かわら版

第5号 2017.10.23 発行
 栃木県塩谷南那須農業振興事務所
 0287-43-2318
<http://www.pref.tochigi.lg.jp/g55/>

～大豆編～ 大豆の適期刈取りを実施しましょう！

- ① 収穫適期
- ◆大豆の収穫期は、莢や莢が変色し軽く振ると子実がカラカラ音をたてる時期です。
 - ◆品質と収量を向上させるために、適期を逃さず収穫しましょう。

○茎水分：40%以下

○子実水分：18%以下

茎水分の目安	子実水分の目安
70%: 緑色が残る	20%: 噛むを音がせずに割れる
60%: 莢と同じ褐色	18%: 爪を立てると少し跡が残る
40%: ほとんどの莢が黒変開始し、剥皮率が30%程度 手で折ると軽くポキと折れる	15%: 噛むとパリッと割れる。



剥皮率30%程度

主茎長

$$\text{剥皮率} = \frac{\text{剥皮長}}{\text{主茎長}} \times 100$$

剥皮長
(皮の剥げる長さ)

剥皮率の求め方

② 乾燥調製

- ◆乾燥：出荷時子実水分13%を目安に乾燥しましょう。急激な乾燥はしわ粒発生の原因になります。
- ◆調製：大豆選別・選粒機を用いて、大粒・中粒・小粒に選別しましょう（個人調製の場合）。

③ 亀甲じわの発生に注意しましょう。

- ◆収穫が遅れると自然裂莢による収穫ロスや割れ粒・亀甲（かぶと）じわ粒が多くなります。

発生メカニズム

成熟後水分が低下し、20%以下になった後、収穫期までの期間に降雨と晴天が続くと膨大と収縮が繰り返され、亀甲じわが発生します。

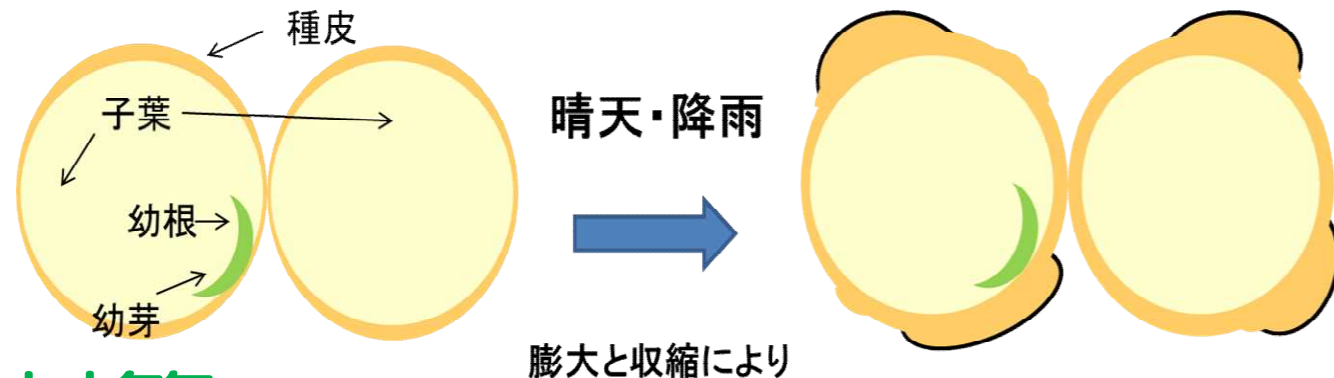


写真 亀甲じわ

対策

- ①刈り遅れると亀甲じわが発生しやすいので、成熟期後可能な限り早く収穫すること。
- ②乾燥初期の送風温度を低く抑えて、ゆっくりとした乾燥に努める。

☆本県オリジナル水稻品種「なすひかり」「とちぎの星」の作付拡大を！

「なすひかり」は、米の食味ランキングにおいて平成22年産から平成27年産まで「特A」を取得してしており、良食味米の品種として高い評価を得ています。
 「とちぎの星」は、平成27、29年産に米の食味ランキングで「特A」を取得しており、県全体への作付け拡大による早期の産地化を目指しています。

なすひかり 栃木県オリジナル品種！ ～作りやすく、良食味、多収～

「なすひかり」はコシヒカリに比べて早生で収量性高く、いもち病に強い品種です。

特性

- ◇熟期は早生
「コシヒカリ」より6日程度早い
- ◇耐冷性が強く、穂発芽しにくい
- ◇「コシヒカリ」より倒伏に強く、多収
- ◇やや大粒で品質が良く、食味が良い



※なすひかり

とちぎの星 栃木県オリジナル品種！ ～大粒で良食味、多収～

「とちぎの星」は縹葉枯病に抵抗性を持ち、いもち病にも強い品種です。また成熟期がコシヒカリよりも5日程度遅いことから刈取り時期を調節することができます。

特性

- ◇熟期は中生
「コシヒカリ」より5日程度遅く、
「あさひの夢」より6日程度早い
- ◇高温登熟に優れ、外観が良い
夏に猛暑となっても、米粒が白く濁った乳白米となりにくい
- ◇縹葉枯病に対し抵抗性がある
- ◇倒伏は「コシヒカリ」より強い
- ◇玄米はあさひの夢より大粒で、同収量～やや多収



※とちぎの星

平成30年産米 JA 概算金単価一覧

種類	品種名	平成30年産米JA概算金		平成29年産 JA概算金
		JA米	一般米	
水稻うるち	コシヒカリ	13,400	12,900	13,000
	なすひかり	12,800	12,300	12,500
	とちぎの星	12,800	12,300	12,500

※概算金単価にはJA手数料が含まれています。（単位：円/60kg・紙袋、1等、税込み）

