

6. 収穫及び乾燥・調製

1) 収穫適期の見方 ~適期・水分・時間帯に注意!~

適期 **まだ早い**

茎が黒みを帯び「ポキッ」と折れる

茎が黄緑色で水分が多く「ぐにゃつ」とする

茎部分に注目!

収穫適期（茎水分50%時）の見極め方 ※刈急ぎ・刈遅れに注意

前日

当日

降雨無<

莢水分の低い時間帯に収穫

収穫時の天候・時間帯（コンバイン収穫の場合）

ポイント

- 大豆の茎及び子実の乾き具合と気象情報に注意し、適期に効率良く収穫しましょう。

2) 機械の点検・整備を忘れずに! ~順調・安全な作業の第一歩!~

ポイント

- (1) 作業前 ※修理に出す場合は余裕を持って予約しておきましょう。

機械名	点検・整備の留意点
①コンバイン	<ul style="list-style-type: none"> 各Vベルトの張り、亀裂の点検 刈取高さの調整 ※汚損の原因となる土をかみ込まない様に 足回りの点検、回転部へのグリスアップ実施 エンジン周りの点検、ゴミの詰まりやすい部分の掃除
②乾燥機	<ul style="list-style-type: none"> 各Vベルトの張り、亀裂の点検 乾燥機内の通風ダクト、排気口の点検 ※詰まると品質が落ちます!

- (2) 作業後 ※作業後の掃除が次の不具合を未然に防ぎます。
- (共通)
- 作業中に付いた泥やゴミなどの除去、動く部分への油差し
 - 破損箇所が見付かった場合は、速やかに修理または交換

3) 適切な乾燥・調製 ~品質向上には仕上げが肝心!~

ポイント

- 収穫後の大豆は、速やかに乾燥調製施設に持ち込みましょう。
- 自家乾燥を行う場合は、乾燥温度及び時間に注意し「裂皮粒」「しわ粒」等による収穫物の傷みを防ぎましょう。