

農業掲示板 11月

黒大豆

葉取り・収穫・乾燥調製

丹波黒大豆の葉取り・収穫・乾燥調製について

1. 葉取り・刈り取り・予備乾燥

まだ葉が青い状態での葉取りや刈り取りは、登熟不足を招き、しわ豆の発生や、小粒化の原因になります。霜が降り、葉が十分に黄化してから行いましょう。

葉取り後は、立毛状態で乾燥を促します。莢全体の80～90%が褐色となり、株の上位莢を振ると「カラカラ」と音がするようになった株から適宜刈り取ります。

なお、水分含量の高い子実が多いと、乾燥ムラが起きやすいため、適期刈り取りが重要になります。

刈り取り後、ほ場内で島立て（逆さ向きに置く）や稲架掛けなどにより予備乾燥を行う場合は、降雨等に遭うとカビ粒の発生など品質低下につながるため、夜間または雨天時はビニールシートで覆うなどの対策が必要です。

また、ビニールハウス等にて予備乾燥を行う場合は、地面からの湿気を防ぐため、シートを敷いた上にすのこやパレットを置き、その上に刈り取った株を立てて並べると効率良く乾燥できます。湿気がたまらないように、ハウスのサイドは上げて風通しを良くします。

今年度は、ほ場ごとの着莢にバラツキがあります。特に、排水不良や過繁茂により、着莢が悪いほ場では、莖葉部が青く、葉の黄化や莢が熟すスピードが遅いため、ほ場ごとに観察を行い作業適期を判断してください。

2. 機械乾燥

黒大豆は刈り取り時の子実の水分含量が高く、水分が50～60%の子実が混じっています。刈り取り時期が早ければ、更にこの傾向が強くなるので注意が必要です。

水分含量が高い状態の子実を急激に乾燥すると、しわや皮が多くなり、品質が低下します。乾燥機への投入は子実の水分が25%程度になってから行い、高温で急激に乾燥することは避けてください。

豆の状態	目安水分
赤色	60%
紫色	50%
黒くて柔らかみがある	30%
丸くて指で押すと少し硬いが、爪跡がつく	20%
丸くて指で押すと少し硬い、爪跡がつきにくい	18%
丸くて指で押すとかなり硬く、爪跡がつかない	16%

3. 脱粒・仕上げ

子実の損傷を少なくするため、脱粒は子実の水分が20%以下になってから行います。

なお、仕上げ子実水分は16～19%の範囲に仕上げましょう。

うすいえんどう

は種・立ち枯れ(茎腐病)対策

【は種】

は種時期 11月10日～20日頃には種をしましょう。
※極端な早播きは凍害の影響を受けやすくなるため、適期は種を心がけましょう。

は種量 2L/10aを目安とします。
一ヶ所2～3粒を点播きで畝の中心には種します。種子の間隔は3cm程度とします。
※補植用として予備苗を用意しておきましょう。

栽植密度 一条植え、株間30～35cm


覆土 野菜用培土など無病で軽いもので覆土します。
※乾燥防止や凍結防止のためにもみ殻等をかぶせておきます。

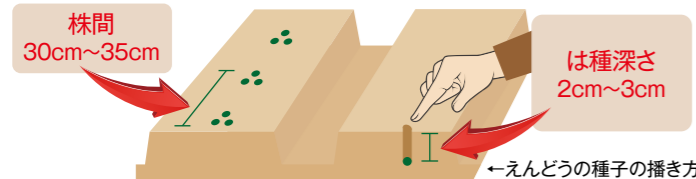
【立ち枯れ(茎腐病)対策】

・発芽後、天候や管理状況により立ち枯れが発生する恐れがありますので、薬剤防除等で対策を行いましょ。

農業名	タチガレン液剤	(発生しやすい条件)
希釈倍数	500倍	 <ul style="list-style-type: none"> ・凍霜害を受けた部分から発生しやすい。 ・元肥の多用により軟弱に生育し、過繁茂の場合発生しやすい。 ・もみ殻等のかけすぎで株元が多湿になると発生しやすい。
散布量	200ml/株	
使用時期	は種後及び生育期(但しは種後1～2か月後まで)	
使用回数	3回以内	
使用方法	は種穴又は株元に土壌灌注	

対策

- 
- ① 早播きを避ける。
 - ② 元肥の多用を控える(窒素肥料をいれすぎない)
 - ③ 排水を良くする。



農業掲示板 11月の農作業

山の芋

収穫・種芋の厳選・貯蔵保管

【収穫】

- ・山の芋のつるは平均気温が20℃前後になってくると全体が黄変し12～13℃になると枯葉します。収穫は茎葉が枯れた10月下旬から11月上旬を目安に、晴れた日の土が乾いた状態の時に、芋を傷つけないように丁寧に掘り取ります。その後、芋の表皮が乾く程度に風乾し、土をはらい落としヒゲ根を取り除きます。

【種芋の厳選】

- ・次年度の種芋として10a当り約180kg必要となります。
- ・種芋は①形の良いもの②300g前後の大きさ③萌芽の早いもの④病虫害のないものを選びましょう。

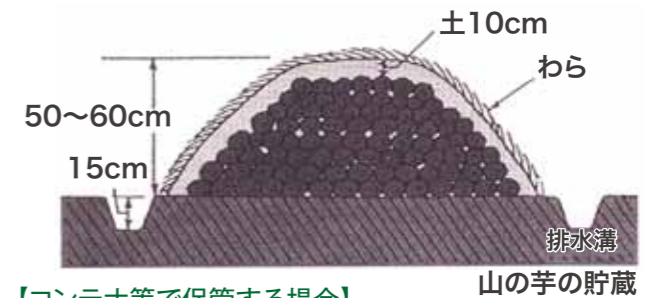
【貯蔵保管】

- ・種芋の貯蔵保管前に①腐り(青かび病、褐色腐敗病)・虫害(コガネムシの幼虫・センチュウ等の被害)のあるものは取り除きます。②種芋に付いている土や病原菌を水で洗い流します。③洗浄後、速やかに種芋消毒(ベルコートフロアブルまたはベンレートT水和剤)を行います。

※ナイロンネット等を利用し、10kg程度に小分けしておくとし取り扱いやすくなります。

- ・貯蔵保管については、①排水のよい場所を選びましょう。②周囲に排水溝を設けます。③芋を50～60cmの高さに積み上げて10cm程度覆土します。

※芋が乾燥すると腐敗しやすくなるため、芋と芋の空間がなるべく空かないように配置します。寒さが強くなると凍害を受け、腐敗の原因となるのでわらなどを被せて防寒対策をしましょう。



【コンテナ等で保管する場合】

- ①芋が乾燥しないようにおがくず等と一緒に保管します。
- ②寒さに当たらないように毛布等で覆ってやるとういす。
- ③ビニール等で覆うと蒸れる場合があるので、空気孔を開けておきます。

【次年度の準備】

土づくりのため土壌改良資材を年内に施用します。(施用量目安)

施用量目安	10a当たり
完熟堆肥(又はアヅミン)	2,000kg(40kg)
火力乾燥けいふん	300kg
ハレー28号	200kg
石灰資材(セルカ又は苦土石灰)	100kg

- ・耕起・畝立ては、ほ場がよく乾いている時に行います。(畝幅145cm 畝高30cm以上)
- ・11月以降は圃場が乾きにくくなるため、早期に畝立てを行い土壌を乾かすように努めます。
- ・植え付け時に良好な土壌条件とするため、冬場も谷溝をさらって圃場の排水を図ります。
- ・また、土壌を軟らかくするため、春までに畝上を2～3回管理機等で中耕するとよいです。

小豆

収穫

収穫

- ・小豆の開花期間は長く、約40日の幅があるため、さや毎の成熟時期が異なります。さやが褐色になり、成熟すれば順次収穫していきます。
- ・収穫したさやは天日で十分に乾燥させます。子実にしてからの天日乾燥は品質の低下を招きますので、その場合は陰干しをします。

- ・一斉収穫をする場合は、株のさやの約80%が成熟した頃に株ごと収穫し、乾燥します。なお、収穫が遅くなると、裂莢してしまうので注意します。
- ・脱粒は、子実の水分が18%程度で行い、その後、虫食いや腐り等の被害粒を取り除き出荷します。

今後の

24時間OK / 農業技術テレホンサービス
電話:079-556-3384

10月22日▶11月4日

えんどうの種まきと
野菜の霜よけ

11月5日▶11月18日

黒大豆の収穫・
乾燥・調製

11月19日▶12月2日

黒大豆の脱粒と
手選別作業のひと工夫

丹波篠山農産物相談・研究センター 開所日時:月・水・金の週3日 10:00～12:00 (ただし祝日・年末年始を除く)