

# 令和5年産大豆生産振興方針

## 1 基本方針

土地利用型作物である大豆は、大規模省力生産が可能であり、食料自給率の維持向上を図るために不可欠な作物となっている。本県においては、約7割が水田で栽培され、ブロックローテーションに欠かすことのできない輪作作物である。

大豆作経営の所得向上には、「経営所得安定対策」を活用するとともに、収量・品質の向上に取り組むことが重要であるが、連作や湿害等による収量・品質の低下が課題となっている。

今般、国際的な情勢変化の影響を受け、国産大豆の需要が増加している状況を踏まえ、国が促進する畑作物の本作化に向けた取組を進めるとともに、高品質多収生産の実現と実需者への的確な対応を基本に、県・市町村・関係団体が一丸となって産地支援を行うこととする。

## 2 具体的な取組

### (1) 品質・収量の向上

#### ア 基本技術の徹底及び湿害対策技術の実証・普及（別表1）

農業機械導入促進等により作業を効率化し、基本技術の徹底を図る。

また、ほ場の排水性を向上させる取組として明渠・暗渠などの施工を徹底するとともに、生産現場と連携して耕うん同時畝立て播種技術等の実証・普及を進める。

#### イ 難防除雑草対策技術の確立

帰化アサガオ類及びアレチウリの防除対策に取り組む。

#### ウ 「里のほほえみ」の栽培指導

産地のほ場環境等に合わせた栽培指導を行い、収量の向上と安定化を図る。

#### エ 生産性の目標

(ア) 収量 大粒品種 180kg/10a以上

小粒品種 150kg/10a以上

(イ) 1等比率 50%以上

(2) 安全・安心な県産大豆の供給

ア 安全・安心な大豆生産

土づくりをはじめ、効果的・効率的な病虫害防除等について生産者が適切に実施・点検できるよう指導する。

また、関係指導機関等と連携して生産履歴記帳を徹底する。

イ 放射性物質検査の実施

放射性物質の検査については、本年産も引き続き集荷団体・市町村等との連携により検査を実施し、県産大豆の円滑な流通に資することとする。

(3) 実需者ニーズへの的確な対応

ア 早期の調製・集荷と品質保持

安定的な供給、流通の合理化、販売力の強化を図るため、早期の調製と集荷を促進する。

また、共同調製（選別）施設利用による品質の均一化や低温倉庫利用による一元的な品質管理などにより、高品質大豆の流通を推進する。

イ 品種の選定

「納豆小粒」に替わる小粒品種として、納豆加工適性に優れ、ダイズシストセンチュウ抵抗性のある品種の育成・選定を進める。

種類	品 種	推進方向
大粒	里のほほえみ	需要に応じた生産を図る。
小粒	納豆小粒	需要に応じた生産を図る。

ウ 有機農業の取組

農業生産に由来する環境への負荷低減及び農産物の付加価値向上のための生産手段のひとつとして効果的な有機農業を推進し、国内外の需要に応える。

(4) 県産大豆の販路拡大・消費拡大

安定した需要の下で、計画的な生産・販売体制づくりを進めるため、納豆や豆腐等への利用拡大に向けた取組を推進する。

また、納豆・豆腐を中心とした大手の実需者に対する本県産大豆の宣伝・PR活動を実施する。

【別表 1】大豆栽培における生産者への指導事項

	取組事項	目的・具体的内容
播種前	種子更新	自家採種種子の使用はウイルス病や紫斑病などの種子伝染性病害の発生を助長し、品質の低下を引き起こすため、購入種子を使用するよう努める。
	輪作の推進	地力の低下やダイズシストセンチュウ等の発生による収量・品質の低下を防ぐため、輪作体系で栽培する。
	土づくり	収量の向上を図るため、土壌診断結果に基づいた土壌改良、堆肥や地力増進作物による土づくりを行う。
	排水対策	湿害を回避するため、明渠や暗渠を施工し、状況に応じて弾丸暗渠などの補助暗渠を組み合わせる。また、湿害の程度や作付け規模を勘案して耕うん同時畝立て播種技術の導入を進める。
播種以降生育期間中	適期播種	品質・収量を確保するため、大粒品種は6月10日～7月10日まで、小粒品種は6月20日～7月10日頃までに播種する。
	雑草防除	品質・収量確保及び異物混入を防ぐため、難防除雑草を含め、適期防除を指導する。薬剤散布にあたっては、対象雑草、処理時の雑草の状態及び散布方法等について指導を徹底する。
	中耕培土の実施	雑草抑制、倒伏防止などのため、適期実施を指導する。
	病虫害防除	適期防除を指導するとともに、防除効果を高めるために、共同防除を推進する。また、薬剤散布にあたっては農薬の適正使用指導を徹底し、周辺ほ場へのドリフトが起きないように注意する。
収穫・調製	適期収穫	汚粒発生を防ぐため、コンバイン収穫では、子実水分15～18%程度の状態を目安とし、雑草や青立ち株、土のかみ込みがないよう指導する。
	適切な乾燥・調製	品質を確保するため、急激な乾燥を避け、保管期間中のカビの発生や品質劣化を考慮した仕上げ水分13%を目安に調整する。また、粒度選別及び色彩選別による高品質生産及び異種穀粒・異物の混入防止を徹底する。

【別表2】大豆品種別生産実績及び計画

(単位：ha、%)

品種	令和2年産		令和3年産		令和4年産		令和5年産 (計画)	
	作付 面積 (ha)	作付 比率 (%)	作付 面積 (ha)	作付 比率 (%)	作付 面積 (ha)	作付 比率 (%)	作付 面積 (ha)	作付 比率 (%)
タチナガハ	34	1.0	22	0.7	12	0.4	0.0	0.0
ハタユタカ	68	2.0	27	0.8	24	0.7	13	0.4
納豆小粒	921	27.5	1,037	30.9	1,029	30.5	1,037	30.7
里のほほえみ	2,325	69.4	2,274	67.7	2,315	68.5	2,330	68.9
その他	3	0.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
合計	3,350	100.0	3,360	100.0	3,380	100.0	3,380	100.0

※品種ごとの作付面積は産地振興課推計値（集荷団体契約面積による）