

「せとみ」の貯蔵中に発生する腐敗果抑制技術の確立

「せとみ」の貯蔵中に発生する腐敗果の抑制には、9月以降に摘果した果実の適切な処分とケミクロンG（500倍）による資材消毒が効果的である。また、慣行防除であるベフトップジンフロアブル（1,500倍）の袋かけ前1回防除は、腐敗果抑制に有効である。

成果の内容

- 1 「せとみ」における腐敗果発生実態の把握
「せとみ」において最も発生率の高い貯蔵病害は、緑かび病と青かび病である（図1）。
- 2 貯蔵病害の防除体系の確立
 - (1) 9月以降に樹冠下に放置された摘果果実は、緑かび病菌と青かび病菌の発生源となり、「せとみ」の腐敗果発生を助長するため、摘果果実はほ場から除去する（図2）。
 - (2) 貯蔵中の腐敗果抑制効果では、ベフトップジンフロアブル（イミノクタジン酢酸塩・チオファネートメチル）を袋かけ前と収穫直前の2回散布しても、袋かけ前1回のみ散布と差はなかった（表1）。また、ベフトップジンフロアブルに展着剤を加えても、防除効果の向上は認められなかった。
 - (3) 貯蔵病害の慣行薬剤であるベフトップジンフロアブルと、ベンレート水和剤（ベノミル）＋ベフラン液剤25（イミノクタジン酢酸塩）の混用剤の効果を比較したところ、両薬剤の差は認められなかった（表2）。
 - (4) ウンシュウミカンの収穫・貯蔵に使用したコンテナには、緑かび病菌や青かび病菌の胞子が多量に付着しているため、「せとみ」の貯蔵に使用する前に消毒が必要である。コンテナの消毒方法としては、ケミクロンG（500倍）への瞬時浸漬が効果的かつ効率的である（図3）。

成果の活用面・利用上の留意事項

- 1 9月以降の仕上げ摘果および樹上選果で摘果した果実は、樹冠下に放置せず、園外に持ち出す、土中に埋める等、処分を徹底する。
- 2 腐敗果の薬剤防除には、ベフトップジンフロアブルを袋かけ前に散布する。
- 3 ウンシュウミカンの貯蔵に使用したコンテナは、ケミクロンG（500倍）に瞬時浸漬し、その後、ただちに水洗いする。

具体的なデータ

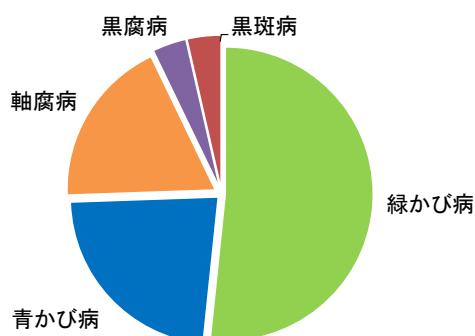


図1 腐敗果の病害別割合
(腐敗果率計：36.3%)

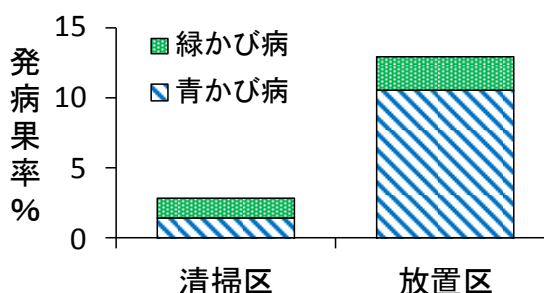


図2 摘果果実の除去が緑かび病と青かび病の発生に及ぼす影響

表1 防除時期および防除回数が「せとみ」の腐敗果発生に及ぼす影響

試験区	累積発病果率(%) ^x					計
	緑かび病	青かび病	軸腐病	黒腐病	その他	
袋かけ前+収穫前散布	1.7	6.2a	1.1	0.3	0.0a	9.3a
袋かけ前散布	1.3	2.7a	0.7	1.0	0.0a	5.7a
無処理	4.2	12.8 b	1.3	0.2	0.7 b	19.2 b
有意性 ^z	n.s.	*	n.s.	n.s.	*	*

2014年5月26日までの累積腐敗果率

薬剤はトップジンM水和剤2,000倍を用いた

x: 角変換後に統計処理を実施

z: Bonferroniの検定により同一符号間で有意差なし(*:5%水準、n.s.:有意差なし)

表2 殺菌剤の種類が「せとみ」の腐敗果発生に及ぼす影響

試験区	累積発病果率(%) ^x				
	緑かび病	青かび病	軸腐病	炭疽病	その他
ベンレート水和剤(4,000倍)+ペフラン液剤25(2,000倍)	3.8a	11.9	0.0a	1.0	0.5
ベフトップジンフロアブル(1,500倍)	4.8a	5.7	1.4 b	0.0	1.0
無処理	17.6 b	18.6	9.5 b	0.5	0.0
有意性 ^z	*	n.s.	**	n.s.	n.s.

収穫:2017年1月15日、調査:4月28日

x: 角変換後に統計処理を実施

z: Fisherの最小有意差法検定により同一符号間で有意差なし(**:1%水準、*:5%水準、n.s.:有意差なし)

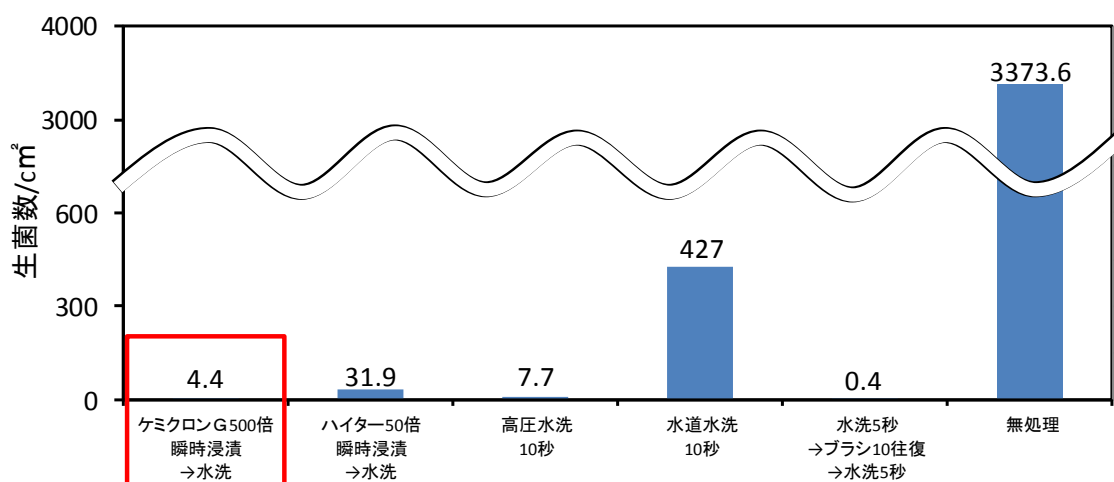


図3 コンテナへの除菌方法の違いによる青かび病の生菌数

※PDA培地で6日間培養した青かび病菌の分生子を刷毛でコンテナに塗布後、各処理を行った。

研究年度	平成26年～28年
研究課題名	「せとみ」における貯蔵病害防除技術の確立
担 当	農業技術部 柑きつ振興センター 村本和之(現 岩国農林水産事務所)・兼常康彦(現 柳井農林水産事務所)・中村友香