

ヤマノイモ種芋の青かび病による腐敗は、おがくず埋没貯蔵法で防止できる

ヤマノイモにおいて、ペニシリウム菌によっておこる青かび病は、貯蔵中や定植後の種芋を腐敗、萌芽させないことがあり、大きな問題となっている。そこで青かび病の発病を軽減する種芋貯蔵方法について検討した。その結果、湿らせたおがくずに種芋を埋没して（保湿条件下で）5℃で貯蔵する方法が、青かび病による腐敗防止に有効であった。

内 容

種芋を①湿らせたおがくず（原料：アカマツなど針葉樹、手で軽く握り、固まる程度の水を含ませたもの）に埋没、②芋表面を消石灰（粉状）で粉衣、③無処理、の処理を行い、12月下旬に種芋をコンテナに入れて5℃設定の冷蔵庫で貯蔵を開始した。青かび病の接種源は、発病した芋切片を供試芋と20cmの距離でコンテナ内に配置した。翌年4月中旬、芋内部の腐敗と芋表面のペニシリウム菌のかび（分生子）の発生芋率を求めた。

この結果、芋内部の腐敗率は無処理区で20.4%と高かったのに対し、おがくず埋没区では4.0%と低く（図、写真2）、芋表面のかびの発生も全くなく、腐敗抑制作用が認められた。

ヤマノイモは貯蔵中に乾燥すると活力が低下して腐敗が多発する傾向にある。湿らせたおがくずに種芋を埋没させると、芋の乾燥が防げることで青かび病に対する抵抗力を維持すること、また、おがくずの抗菌成分による芋表面の保護、さらに、芋同士の

接触を物理的に遮断することで保菌芋からの感染防止等の作用が関与すると考えられた。

以上の結果より、湿らせたおがくずに種芋を埋没して5℃で貯蔵する方法は、貯蔵中の青かび病による腐敗防止に有効であった。

普及上の注意事項

農家によっては種芋を屋外で盛り土して貯蔵していることもあるが、近年、冬季の気温上昇、降雪量の減少などにより、芋が乾燥して腐敗が増加することが懸念される。このため、できるだけ本方法を利用することが望ましい。

前川 和正（環境・病害虫部）

（問い合わせ先 電話：0790-47-2448）

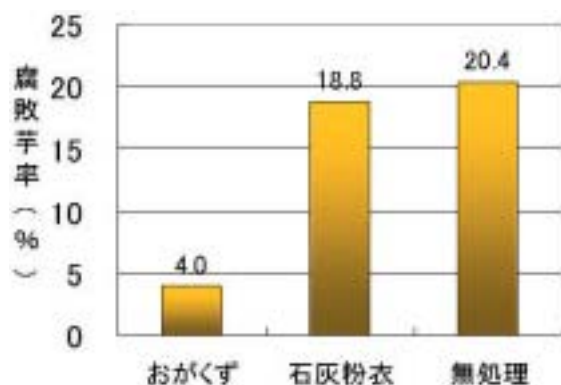


図 貯蔵終了時の種芋内部の腐敗率



写真1 青かび病の病徴（左：腐敗 右：表面のかび）

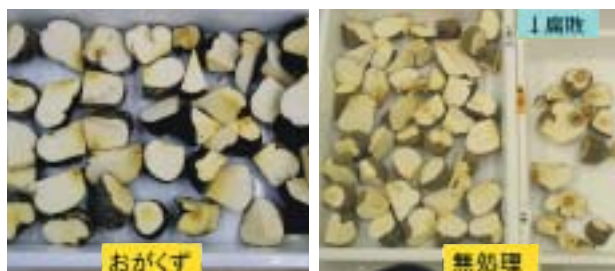


写真2 貯蔵終了時の種芋内部の腐敗程度