

べと病が多発生したタマネギは貯蔵性が悪化

2008年度産タマネギでべと病が多発し、生産現場から「べと病が多発生したタマネギは貯蔵性が劣るのではないか」との問い合わせが多く寄せられた。そこで疑問に答えるために収穫したタマネギを、べと病の発病程度別に吊り小屋及び冷蔵貯蔵を行ったところ、発病株率が20%以上に達するような発病程度では貯蔵性が低下することが分かった。

内容

2008年度産タマネギでべと病が多発し（写真）、甚大な被害を受けた。淡路地域でのタマネギは、貯蔵後出荷される割合が高いため、貯蔵性の低下は、歩留まりの低下などにより農家の収入減に直結する。そこで、以下のとおり検討を行った。

当センター場内ほ場において、タマネギべと病の発生により坪枯れ状態になった地点周辺から6月10日に発病程度（甚：すべての葉が枯死して茎葉を引いて収穫できない、多：すべての葉が発病、中：発病株率20%以上、少：発病株率1%程度、無：発病なし）ごとに1区80～300球を収穫し、場内吊り小屋で乾燥貯蔵した。8月7日に肉眼観察及び触診により発病状況を調査し、発病球は除去し、健全球は冷蔵貯蔵した。3月8日に再度肉眼観察及び触診により発病状況を調査し、発病球率を算出した。

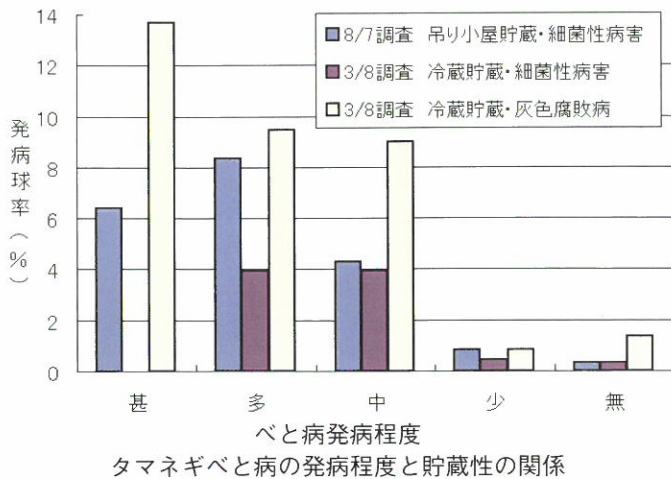
その結果、吊り小屋・冷蔵調査共に、べと病の発病程度が激しいほど細菌性病害や灰色腐敗病の発病

が多い傾向があり、多発生区では吊り小屋貯蔵後の調査で細菌性病害が8.3%、冷蔵貯蔵後の調査で細菌性病害、灰色腐敗病がそれぞれ3.9、9.4%発生するなど極端に歩留まりが悪かった。このことから、べと病が極端に多発生したほ場ではタマネギの貯蔵性が低下すると考えられる（図）。

普及上の注意事項

タマネギべと病の多発生は、収量低下だけでなく貯蔵性の低下も招くことから、本病の防除対策を十分行い、被害を未然に防ぐことが大切である。万一多発生した場合は、長期貯蔵せず、収穫後できるだけ速やかに出荷することが望ましい。

西口 真嗣（淡路農技 農業部）
（問い合わせ先 電話：0799-42-4880）



タマネギべと病の多発ほ場