

## クリシギゾウムシに対する温湯処理改良技術

クリの重要害虫であるクリシギゾウムシに対しては温湯処理が有効であるが、この技術をさらに改良し、乾燥工程を不要にする技術を確認した。また少量の栗に対して簡易ヒーターを用いた低コスト防除技術を確認した。

### 内 容

クリシギゾウムシは幼虫が果実内部を食害し、虫食い栗の原因となる最重要害虫である。2014年以降、使用できなくなった臭化メチルの代替防除技術としては、兵庫県が開発した温湯処理技術が有効で、環境にも優しい技術であるが、乾燥工程に時間がかかる（2～12時間）という難点があった。そこで、本技術をさらに使いやすくなるように技術改良を行った。

温湯処理はタイガーカワシマ社製の栗温湯処理機「栗工房」を用いて、網袋に入れた栗果実を50℃の温湯に30分間浸漬する方法である。この方法では一度に100kgの処理が可能である。この処理時に網袋の代わりに衣類や布団の保存用のポリ圧縮袋を用い、この中にクリを10kgずつ一層になるように広げて入れて圧縮し、温湯に浸漬した（写真1）。

その結果、40分の浸漬時間で網袋と同等の防除効果が得られ、完全に殺虫できた。この方法はクリが濡れないので、乾燥工程がほぼ不要となるた

め作業時間の短縮が図れる。

一方、県内では小規模農家も多く少量の温湯処理技術が望まれていた。そこで、風呂の追いだき用等に使用する簡易なヒーターを利用した少量用の処理技術の検討を行った（写真2）。クリシギゾウムシは果実内温度が45℃の時点で完全に死亡することを明らかにしたので、最高湯温が45℃のヒーターでも、クリ10kgを浸漬した場合、約60分の浸漬で十分な防除効果が得られ、完全に殺虫できた。

### 普及上の注意事項及び今後の方針

両処理ともクリシギゾウムシに対する防除効果は完全であるが、炭疽病やクリミガ<sup>そ</sup>に関してはやや効果不足となるため、十分な選別が必要である。今後は栗処理用ポリ圧縮袋<sup>かくはん</sup>の開発及び攪拌機能付き簡易ヒーターを用いた実証試験を実施する予定である。

二井 清友（病害虫部）

（問い合わせ先 電話：0790-47-1222）



写真1 衣類圧縮袋を用いた温湯処理



写真2 簡易ヒーターを用いた温湯処理