

6 秋冬ニラとろけ症の発生要因と対策

福島県農業試験場 野菜部・病理昆虫部
平成11年度春夏作試験成績概要
分類コード03-39-2335600

部 門 名 野菜-ニラ-病虫害防除・市場対応
担 当 者 藤田祐子・平子喜一・大越聡

I 新技術の解説

1 要旨

- (1) 秋冬ニラとろけ症は、収穫調整時には全く健全に見えるニラが市場到着時に切り口や結束部分から悪臭を放って液状に腐敗するもので、*Pseudomonas*属細菌の感染によって発生する病害である。圃場で細菌に感染したニラには刈り取り後伸長した葉の中央部に黄褐色の条斑が縦に入る。
- (2) 本病害の発生には菌の感染のほかに輸送中の温度と湿度が関与している。病原細菌を接種したニラを4～20℃の条件下におくと温度が低いほどとろけ症の発生は少なる。また、鮮度保持袋にメッシュ入りのものを用い、袋内の通気性をよくし、結露しにくい状態にするととろけ症の発生は少なくなる。
- (3) 切り口を下にしてニラを縦詰めにしたものに振動を加えると、切り口が圧迫されて細菌が侵入しやすくなり、とろけ症の発生は助長される。
- (4) とろけ症の対策としては、①収穫したニラをできるだけ低い温度(4℃前後)に保つこと、②出荷用の包装袋にはメッシュ入りの鮮度保持袋を使用すること、③箱詰めの状態をニラの切り口が圧迫されない方式とすること、④葉に黄褐色の条斑が縦に入っているニラは菌の感染が懸念されるので調整時に除去すること、などが有効である。

2 期待される効果

市場における秋冬ニラとろけ症の発生が抑止され、本県産秋冬ニラの高品質が維持されるとともに、市場からの信頼性も向上する。

3 適用範囲

県内の秋冬ニラ産地

4 普及上の留意点

- (1) 秋冬ニラとろけ症は、収穫後の日数が経過するに従って発生及び被害が拡大するので、収穫後の長期保存を避ける。

II 具体的データ等



図1 とろけ症が発生したニラ(結束部分および切り口に発症している)

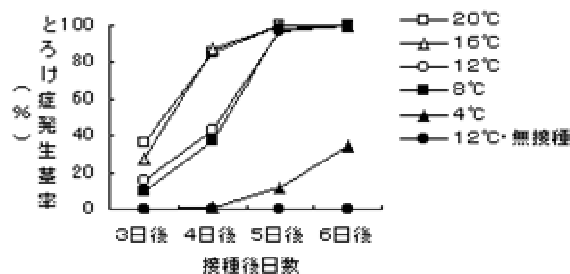


図2 温度の違いがとろけ症発生におよぼす影響

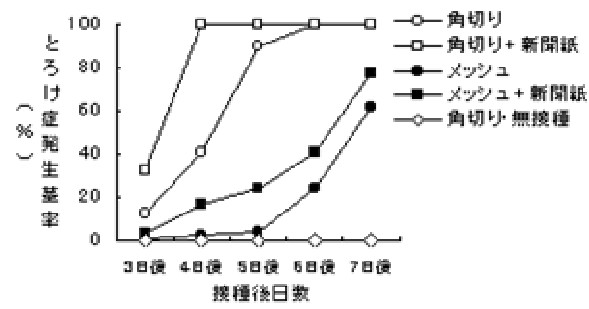


図3 包装形態の違いがとろけ症発生に及ぼす影響

Ⅲ その他

- 1 執筆者 酒井孝雄・高橋 徹
- 2 主な参考文献・資料: