

収穫および包装時における ニラ腐敗病（とろけ症）対策

福島県農業試験場 病理昆虫部
平成13年度福島県農業試験場試験成績概要
分類コード 03-39-23000000

部門名 野菜-ニラ-病害虫防除
担当者 平子喜一・堀越紀夫

I 新技術の解説

1 要旨

- (1) ニラ刈取り後の茎処理の違いが腐敗病の発生におよぼす影響を調べた結果、ニラ収穫時に茎の汚れを取るため水道水で洗浄すると、腐敗病の発生は、むしろ洗浄しない場合に比較し約3倍（発病茎率）に増加し、腐敗病の発生を助長した。
収穫時にニラの茎を強酸性水で洗浄すると、腐敗病の発生は、洗浄しない場合に比較し6倍以上の発生茎率と多くなった。また、水道水による洗浄に比較しても多かった(図1)。
以上の結果から、ニラ収穫時の水洗いは腐敗病の発生を助長するため、行わないことが望ましいと考えられた。また、強酸性水は、ニラ腐敗病対策への利用は困難と思われた。
- (2) ニラ出荷時の包装形態の違いが腐敗病の発生におよぼす影響を調査した結果、角切り鮮度パックでは、包装3日後から腐敗病が発生し、6日で発病茎率100%となった。それに対しパック底部にペーパータオルを敷いた場合は、発病茎率が32.7%と約1/3であった。
また、鮮度パックを底空きとした場合は、腐敗病の発病茎率は、2.8%と極めて少なくなり、発生が大きく抑制された。しかし、黄化葉の発生が多く品質が劣化した。
以上のことから、パック内の底部全面にペーパータオル敷く処理は、腐敗病の発生が抑えられ、黄化葉の発生も少なく、腐敗病対策として有効性があることが認められた(図2)。

2 期待される効果

ニラ腐敗病（とろけ症）対策の資料となる。

3 適用範囲

県内のニラ生産地域(特に遠方に出荷する地域)

4 普及上の留意点

- (1) 収穫後は、なるべく取り置きをしないすみやかに出荷できる体制とする。
- (2) 鮮度パックは、結露しにくいもの(メッシュ入り)を選ぶ等、総合的な対策をとること。
なお、今回の試験結果以外の腐敗病に関する成果については、福島県農業試験場の平成11年度即時対応試験「秋冬ニラとろけ症の原因究明および防止対策技術の確立」試験成績を参照のこと。

II 具体的データ等

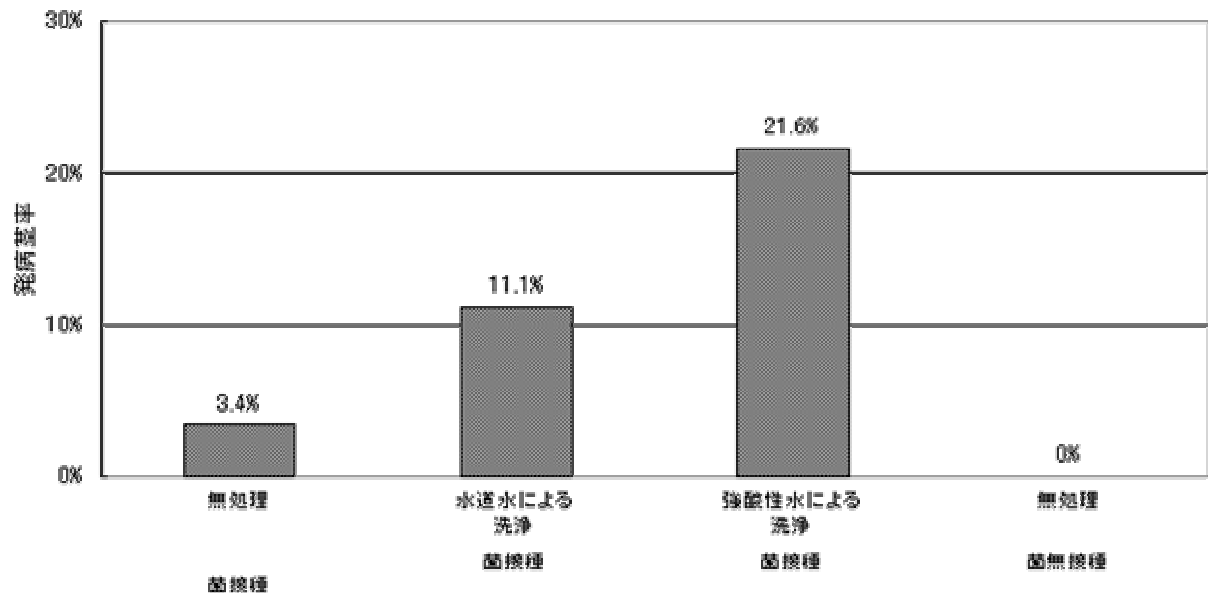


図1 腐敗病に対するニラ収穫時の水洗いの影響および強酸性水洗浄による対策

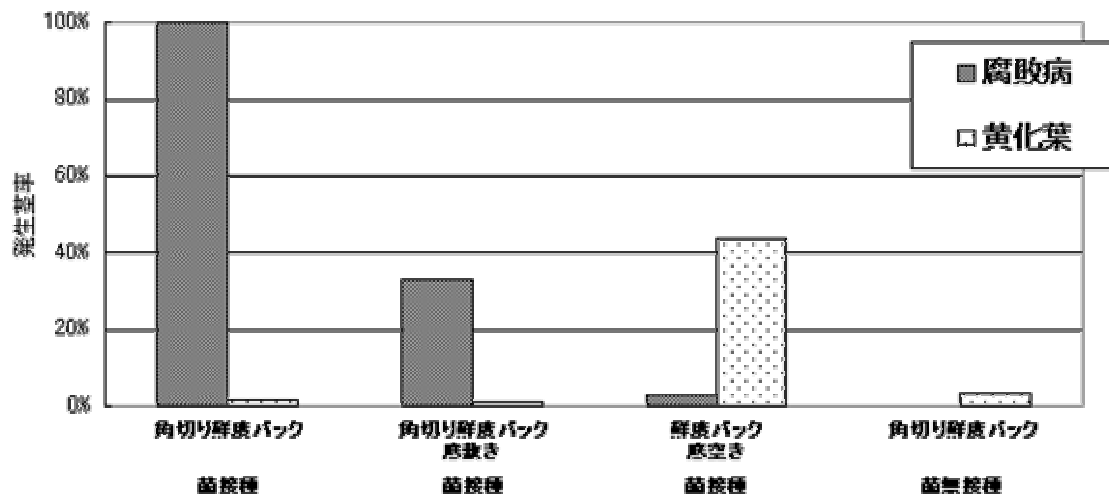


図2 ニラの出荷包装形態が腐敗病(とろけ症)発生におよぼす影響

Ⅲ その他

1 執筆者

平子喜一、堀越紀夫、高橋徹

2 その他の資料等

- (1) 平成11年度即時対応試験「秋冬ニラとろけ症の原因究明および防止対策技術の確立」試験成績
- (2) 「市場で発生したニラとろけ症の病原および発生要因」北日本病虫研報(2000) 51 :47-53