

ピーマン軟腐病による軟化腐敗果の発生低減対策

【概要】

- 1 県内の夏秋ピーマン産地において問題となっている軟化腐敗果（通称“トロケ果”）の発生要因を調査したところ、約半数が軟腐病菌（*Pectobacterium carotovorum*）によるもので、収穫調製時の果柄切断面から感染していると考えられました（図 1、2）。
- 2 対策として、収穫ハサミの刃先を 70%エタノールの噴霧や瞬時浸漬、次亜塩素酸カルシウム（商品名：ケミクロンG）500 倍液への瞬時浸漬による消毒、あるいは流水洗浄により除菌することで、軟腐病菌への感染リスクを低減できます（図 3）。
- 3 また、果柄を残して果実を収穫した後、速やかに消毒・除菌した収穫ハサミで出荷規格まで果柄を切り戻すことで、軟化腐敗果の発生を低減できます（図 4）。

【試験データ等】

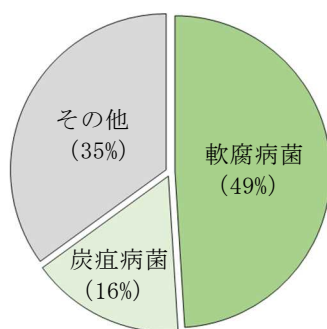


図 1 軟化腐敗果発生原因の内訳 (R 6)



図 2 果柄切断面の傷口から軟腐病菌に感染した果実の軟化腐敗症状

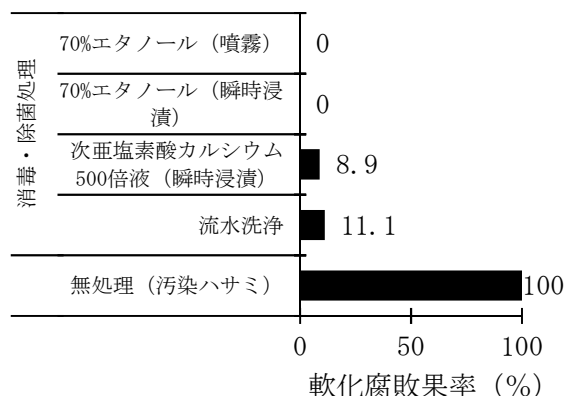


図 3 ハサミの消毒や洗浄でのピーマン軟腐病による軟化腐敗果発生低減効果 (R 6)

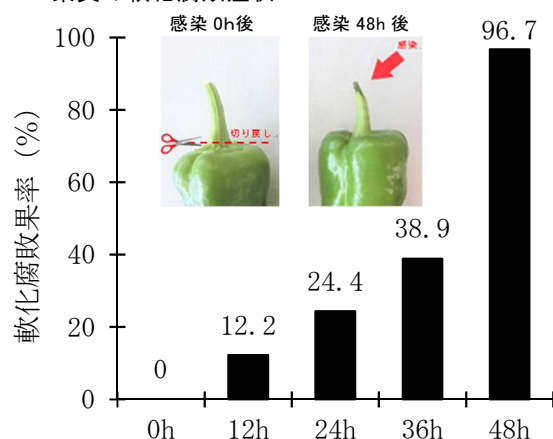


図 4 感染後に消毒した収穫ハサミで果柄を切戻すまでの時間と軟化腐敗果の発生推移 (R 6)

○留意事項

- 1 収穫ハサミに加えて収穫・出荷用コンテナの洗浄・消毒にも努めて下さい。
- 2 タバコガ類の食害や樹上に残された腐敗果実は、ピーマン軟腐病の発生を助長することから、害虫防除や腐敗果実の摘果を徹底して下さい。

【令和 6 年度成果】ピーマン軟腐病による軟化腐敗果の発生低減対策 (R6-指-16)