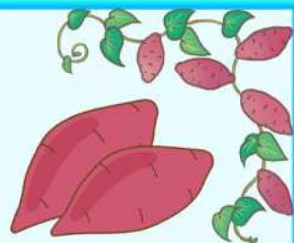


# 種いもの**蒸熱消毒**で 基腐病を予防しましょう！



令和7年8月 鹿児島県農政部農産園芸課

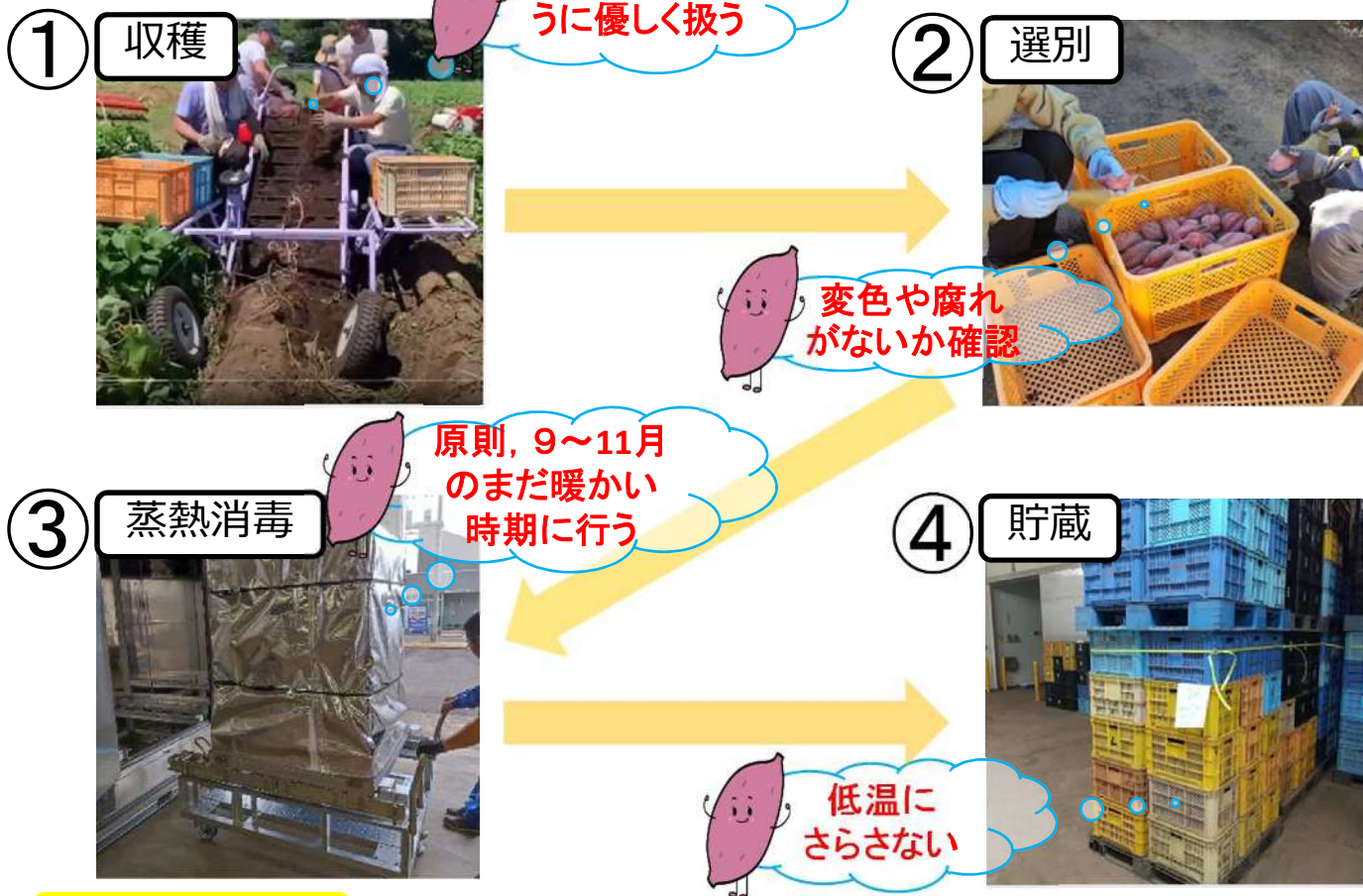
## 蒸熱消毒とは

種いもを水蒸気が発生する専用の装置に入れ、48℃100分でサツマイモ基腐病を消毒する技術で、採取した種いもは貯蔵前に蒸熱消毒を行うことで基腐病の発生リスクが軽減されます。蒸熱消毒で健全な種いもを確保しましょう！



【蒸熱処理装置】

## 作業の流れ



## 生産者の声

蒸熱消毒に取り組んだ生産者から、次のような感想がありました！



蒸熱消毒で  
**基腐病の発生が減った。**  
【JA南さつま、南種子町の生産者】

良い苗がとれたので  
**今後も取り組みたい！！**  
【JA鹿児島いずみの生産者】



蒸熱消毒で  
**貯蔵中の腐敗が減った。**  
【JAそお鹿児島島の生産者】