

【蒸熱処理装置導入事業者向け】

蒸熱処理装置による 種いも消毒時の留意事項

鹿児島県農政部農産園芸課 / 鹿児島県サツマイモ基腐病対策プロジェクトチーム / 鹿児島県さつまいも・でん粉対策協議会

👍 種いもの蒸熱消毒は、貯蔵前に行いましょう。(9月~11月)

生産者から持ち込まれた種いもは、蒸熱消毒を行う前に以下の点を確認し、適正に処理されているものを消毒しましょう。

I 蒸熱消毒前に行うこと

1 種いもは水洗を行い、表皮の変色や異常が認められた種いもを除去してあるか確認しましょう。



図1 水洗の有無による基腐病の病徴の見え方の違い

- 選別が実施されていれば、蒸熱消毒を実施する。
- 選別が実施されておらず、基腐病の病徴が確認される種いもがあれば、選別実施後、蒸熱消毒を行いましょう。

2 病害は、なり首と尾部から発生しやすいのでそれらが除去してあるか確認しましょう。

- なり首の切除は基腐病、尾部の切除は乾腐病等の貯蔵病害を予防するために実施する。

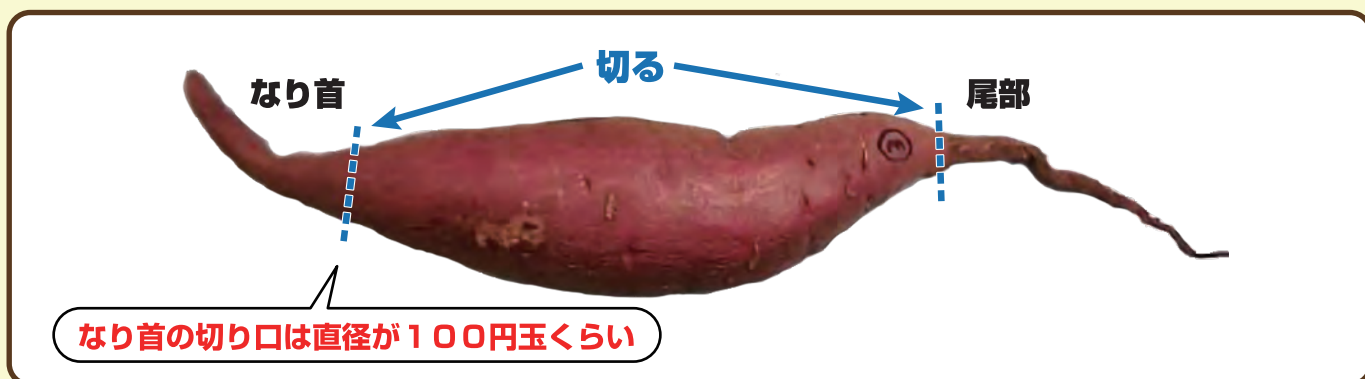


図2 発病を予防するための切除部位

Ⅱ 蒸熱消毒後に行うこと

蒸熱消毒後の種いもが適切に管理されるよう、生産者に以下の2点を丁寧に説明しましょう。

1 種いもは、傷つきやすいので丁寧に扱うとともに、低温に遭遇させないように説明しましょう。

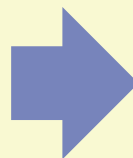
- いもの表皮に傷をつけないよう、丁寧に扱う。
- **低温（13℃以下）に遭遇させない。**
- **低温（同上）に遭遇しない**風通しの良い場所で十分に風乾する。
- 蒸熱消毒後はできるだけ移動させずに風通しの良い場所で十分に風乾する。
- 軽トラック等で種イモを運搬する際は、種いもの表皮を傷つけないような運転を心がける。
なお、低温時に運搬する際には、保温が可能なビニールシートや毛布等で覆う。

2 貯蔵は温度（14～15℃）と湿度（85～95%）を確保できる定温貯蔵庫で保管するよう説明しましょう。

- 温度分布を均一にするため、強制送風する。
- 貯蔵庫等で種いもを入れて一時保管を行うコンテナは、風通しが良くなるように間隔をあけて設置する。
- 貯蔵庫内の温度や湿度を定期的にチェックし、温湿度を適正に管理する。
また、温湿度管理にセンサーを利用している場合、定期的に性能チェックを行う。
- **貯蔵中に腐敗した種いもは除去する。**

貯蔵中の腐敗の原因

- 苗床及び本ぽで軟腐病等に感染
- 収穫及び水洗・選別時の傷
- **貯蔵中の低温**
- 結露によるカビの発生



腐敗

※ 本資料は農研機構生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業（O1020C）」の成果を活用しました。