

# 【自家育苗を行う農業者向け】

# 蒸熱消毒前後における 種いもの取扱事項

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

## 基腐病等による種いもの腐敗を招かないための作業工程図

### 蒸熱消毒前に行うこと

### 蒸熱消毒後に行うこと

①

②

③

収穫

水洗・選別

なり首・  
尾部切除

蒸熱消毒  
【9月～11月】

①

②

③

風乾

貯蔵・選別

苗床

←P1→

←P2→

←P3→

←P4→



種いもの蒸熱消毒は、貯蔵前に行いましょう。

## I 蒸熱消毒前に行うこと

### ① 収穫

種いものは、発病していない「種いも専用ほ場」から収穫しましょう。

種いものは病気の発生していない「種いも専用ほ場」から収穫するのが原則。

株基部に基腐病の病徴（地際の茎の黒変）がない株（図1の左端）から採取

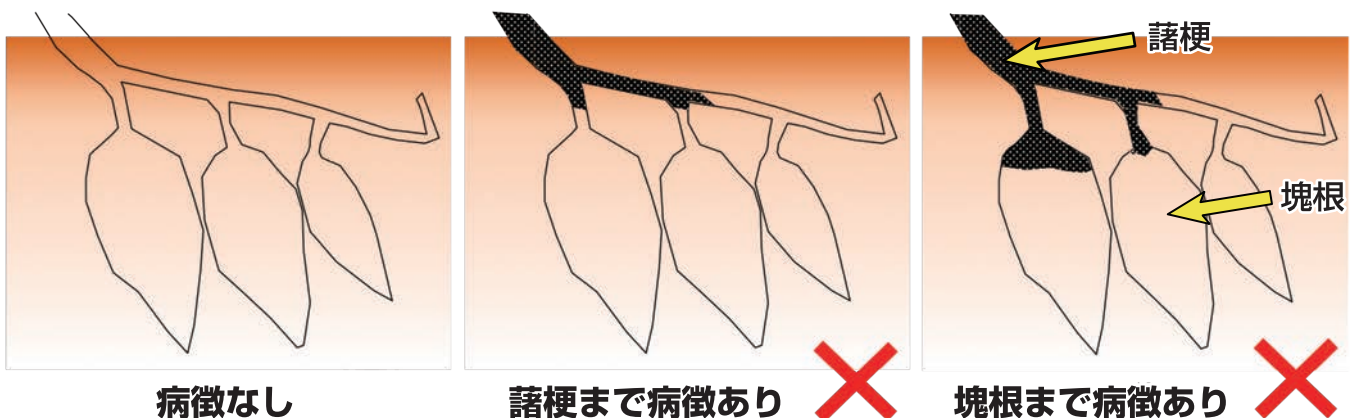


図1 種いもを採取する株の判断イメージ

## ② 水洗・選別

👉 種いもは水洗を行い、表皮の変色や異常が認められる種いもを除去しましょう。

流水で種いも表皮の土を軽く洗い流して選別を行うと、表皮の変色がわかりやすくなり、異常な種いもを効率的に除去することが可能（図2）。

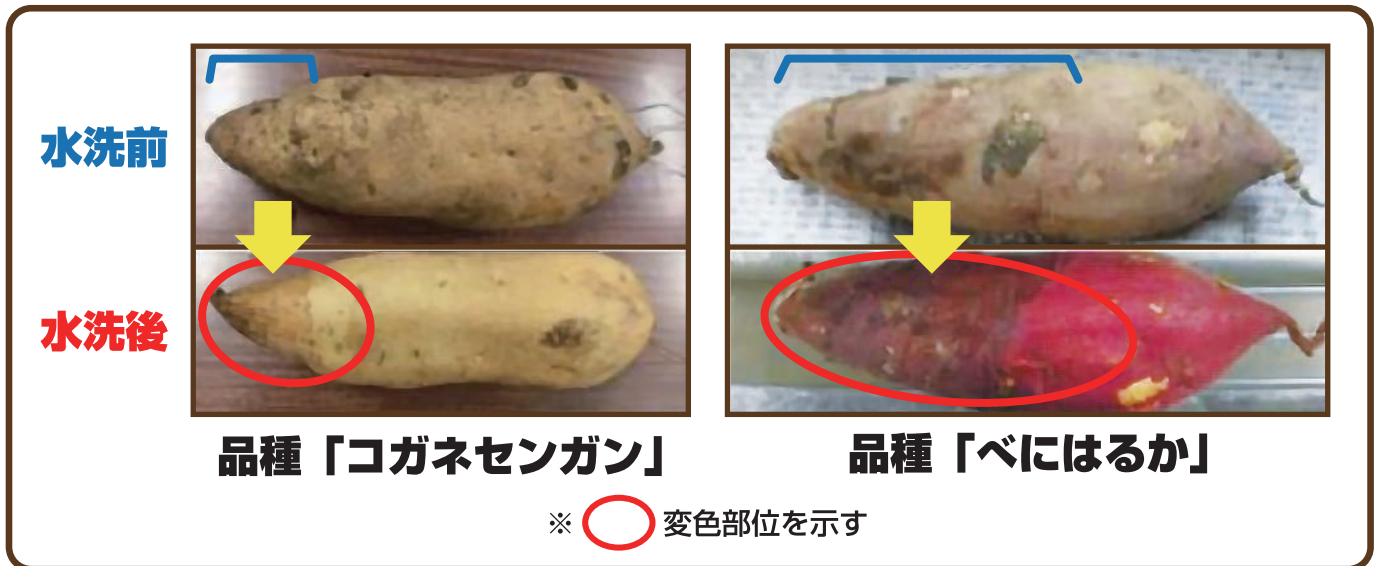


図2 水洗の有無による基腐病の病徴の見え方の違い

## ③ なり首・尾部切除

👉 病害は、なり首と尾部から発生しやすいので、それらを切除しましょう。

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（図3）。

切除に使用したハサミ等はこまめに消毒（火炎滅菌または丁寧な洗浄と拭き取り）。

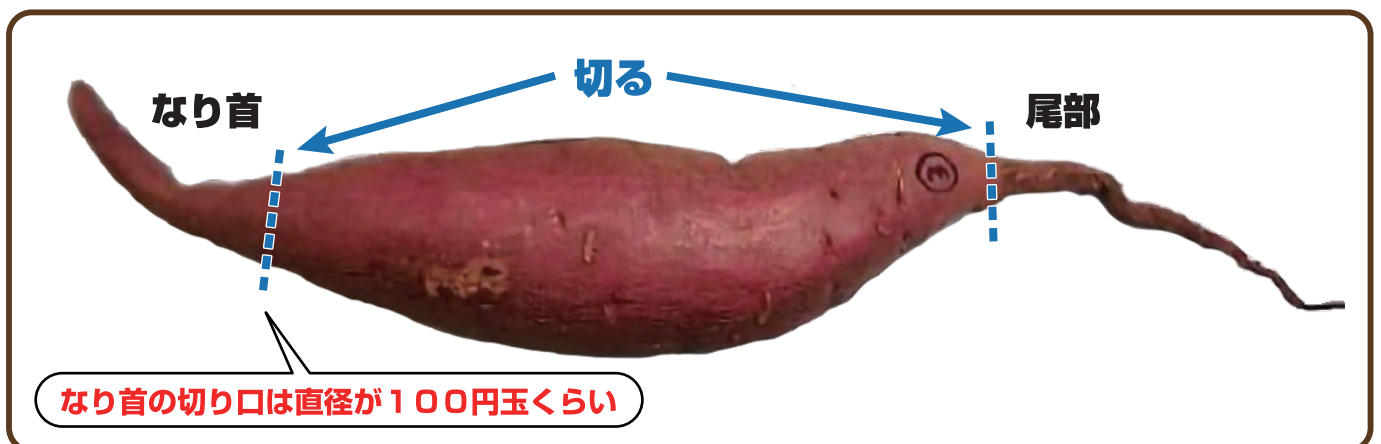


図3 発病を予防するための切除部位

## Ⅱ 蒸熱消毒後に行うこと

### ① 風 乾

 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しましょう。

蒸熱消毒直後の種いもは、表皮が柔らかく、傷つきやすいので、以下の点に注意すること。

- 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。**
- **蒸熱消毒をしてすぐに伏せ込みを行わない。**

※ 軽トラック等で種いもを運搬する際は、種いもの表皮を傷つけないような運転を心がけましょう。  
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いましょう。

### ② 貯蔵・選別

 温度（14～15℃）と湿度（85～95%）を確保できる定温貯蔵庫で保管しましょう。

#### （1）貯蔵方法

- 温度分布を均一にするため、強制的に送風する。
- 貯蔵庫等で種いもの一時保管を行うコンテナは、風通しが良くなるよう間隔を開けて設置する。
- 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。  
温湿度センサーを利用している場合は、定期的に性能チェックを行う。

#### （2）選 別

- 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

- 苗床及び本ぼで軟腐病等に感染
- 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



#### さつまいもの貯蔵特性

- 種いもは10℃以下で貯蔵すると低温障害が発生して腐敗しやすくなり、11℃程度でも長期貯蔵（数ヶ月）すると腐敗が増加。
- 一方、16℃以上で貯蔵すると萌芽や発根、皮の退色等が起こり、品質が低下。
- 乾燥にも弱く、湿度の低い環境での貯蔵は、乾燥による萎れや腐敗の原因となる。

### ③ 苗床

 種いもの伏せ込み直後から萌芽までの床温は28～33℃、萌芽後の気温は昼間25～30℃、夜間15℃を目標に管理しましょう。

#### (1) 温度

- 種いもの伏せ込み直後から萌芽までの床温は28～33℃
- 萌芽後の気温は昼間25～30℃、夜間15℃

#### (2) ポリマルチの除去

- 種いものが萌芽し始めたら、日焼けを起こしやすいので、ポリマルチに穴をあけて芽を出し、萌芽揃い後は直ちに除去

#### (3) かん水

- 床面が乾かない程度に、温暖な日の午前中にかん水

#### (4) 発病株の抜き取り



種いものを覆土し、十分にかん水



ポリマルチをして地温確保、保水



1～2月の伏せ込みはハウス+トンネル

※ 出典「さつまいも育苗の要点 鹿児島県農業開発総合センター」

### 蒸熱消毒後の種いも腐敗に係る再現試験（令和4年6月13日～7月21日）

① 蒸熱消毒後の種いもは、伏せ込みまでの一時保管の低温（2℃）によって、腐敗を引き起こすことを示唆。

② 蒸熱消毒後は、伏せ込みまでの一時保管を15℃1日間行う種いもに比べて、伏せ込みまでの一時保管を15℃7日間行う種いもの腐敗率が低い。

表 蒸熱消毒及び一時保管方法の違いがいもの腐敗に及ぼす影響（供試品種：高系14号）

処 理			腐敗率 (%)
蒸熱消毒	伏せ込みまでの一時保管	伏せ込み	
無	2℃1日間	25℃30日間	30
有	2℃1日間	25℃30日間	70
有	15℃1日間	25℃30日間	50
有	15℃7日間	25℃30日間	10

ご不明な点がございましたら、お近くのサツマイモ基腐病対策プロジェクトチーム（事務局：地域振興局・支庁農政普及課）にご連絡ください。

※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。

令和4年9月作成