

# 種いも専用ほ場を設置しましょう！

基腐病対策の第一歩は、

【令和7年産対策】

健全な種いも・健全苗の生産です。

R6年産用の種いもでは、種いも生産ほ場での基腐病の発生や、収穫時の傷による貯蔵中の腐敗が見られました。

R7年産に向けては、病害感染リスクが低い「種いも専用ほ場」を選定し、収穫作業は、いもが傷つかないように丁寧に行いましょう。

## 1 種いも専用ほ場の条件

☆ 前作で病害発生が無く、排水が良好。

例1：さつまいもを2年以上栽培していないほ場。

例2：前年に水稻を栽培(湛水)した乾田(排水対策は必須)。

☆ 周辺ほ場から雨水等による病原菌流入のおそれがない。

## 2 種いも専用ほ場の栽培管理の徹底

☆ 殺菌効果のある剤（バスアミド微粒剤等）を用いて、必ずビニールで全面被覆して土壤消毒を実施。

☆ バイオ苗の植え付け。

☆ 薬剤防除は、通常の栽培と同様に入念に行う。



植付後の散布事例

| 1回目                                  | 2回目                                   | 3回目                                   |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (植付から21日後)<br>フロンサイドSC<br>(300L/10a) | (1回目から14日後)<br>フロンサイドSC<br>(300L/10a) | (2回目から30日後)<br>トリフミン水和剤<br>(300L/10a) |

## 3 種いもの収穫方法

☆ 生育日数の目安は、120日～130日。

☆ 収穫は畑がよく乾いた晴天日行い、傷（特に打ち傷）をつけないよう、浮かし掘機やコンベア型掘取機等で丁寧に収穫する。

☆ 種いもには、株単位で腐敗や病虫害の無い健全ないもを選別する。

## 4 種いもの貯蔵方法

☆ 種いもは、収穫後に「蒸熱消毒」を実施。

☆ 貯蔵中の温度は、13℃を基準に11℃～15℃とする。但し、貯蔵性が悪いコガネセンガンなどは14℃～15℃とする。

☆ 貯蔵中の湿度は、85%～95%とする。湿度が低いと、いもの先端部の萎れや腐敗の原因となるので注意する。