

貯蔵前に必ずイモの確認を！

令和3年10月
香取農業事務所

基腐病に罹病したイモは貯蔵中に腐敗しやすく、種イモとして使われると次作での感染拡大の原因となります。貯蔵前によく確認し、もし疑わしいイモがあった場合や、貯蔵中にコンテナ内のイモが大量に腐っていた場合は、農業事務所に御連絡ください。

＜基腐病にかかったイモの貯蔵時の症状＞

1. 変色・腐敗・異常萌芽している



なり首側（写真左側）から腐敗健全部位から異常萌芽することがある。

※水洗すると腐敗しているか確認しやすい

2. 切り口が変色している



なり首をハサミで切ったときに、切り口の色をチェック！罹病したイモは写真のように褐色～暗褐色に腐敗する。

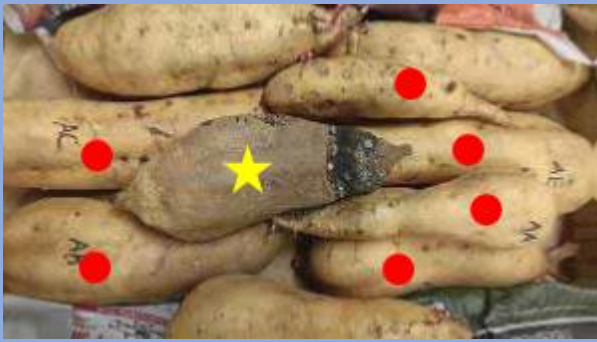
収穫時にもよく確認を！

罹病部位

3. 悪臭がする（カビ臭い）

4. パサパサした触感で、指で押しても形が崩れない

<罹病したイモを貯蔵すると…>



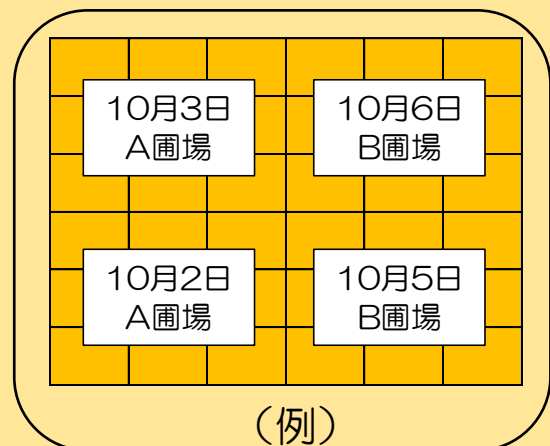
33日間貯蔵したイモ（鹿児島農総セ）

※基腐病が発生した圃場のイモは、収穫時に変色・腐敗していなくても、貯蔵時に症状が進行して上記の現象を引き起こすことがあります。

罹病したイモ(★)をコンテナ貯蔵したところ、罹病イモに接した健全イモ(●)に伝染した。

<お願い>

- ① イモの外観や、なり首の切り口が**腐敗・変色していないかチェック**してから貯蔵してください。
- ② 貯蔵時には、(例)を参考に、**どのコンテナに、いつ・どこで収穫したイモが入っているか**がわかるようにしてください。特に、**どの圃場で収穫したかは作業日誌に記録を残す等、後日確認**できるようにしてください。
- ③ 出荷調製時に使用した刃物は、定期的に洗浄してください。腐敗・変色したイモを切った場合は、ケミクロンGで消毒してください。
- ④ もし腐敗したイモを見つけたら、農業事務所に御連絡ください。状況の調査にうかがいます。



香取農業事務所 電話：0478-52-9195

写真は、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（01020C）令和2年度版マニュアル「サツマイモ基腐病の発生生態と防除対策」より引用しました。

令和3年10月末時点では、香取管内では基腐病に罹病したイモ（塊根）は確認されていません。