

イネもみ枯細菌病（苗腐敗症）防除は食酢液中での催芽が効果的

水稲有機栽培におけるイネもみ枯細菌病（苗腐敗症）の防除について、種子の温湯処理と食酢液中での催芽処理を併用することで、高い防除効果を認めました。

＜背景＞

近年、水稲の有機栽培や減農薬栽培において、種子消毒に温湯処理を利用する生産者が増加しています。そのような中、難防除病害であるイネもみ枯細菌病（苗腐敗症）に対する防除効果が低い事例がありました。

一方、温湯処理と食酢液中での催芽処理を併用すると、もみ枯細菌病を含めた細菌病に対する防除効果が安定するとの報告があり、今回、その防除効果について実証試験を行いました。

＜処理方法＞

1. 種籾を温湯処理（60℃、10分間）する。
2. 浸種後、食酢（穀物酢、酸度4.2）40倍液で催芽する。催芽は30～32℃の液温で24時間行う。
3. 使用後の食酢液は、pHを中和してから廃棄する。

＜温湯処理と食酢液中での催芽処理併用の防除効果＞

温湯処理単独では、発病苗率が10.4%と無処理の7.5%より劣る結果となりました。一方、温湯処理した種籾を食酢40倍液中で催芽した場合の発病苗率は0.3%となり、高い防除効果を認めました（図2）。



図1 イネもみ枯細菌病（苗腐敗症）

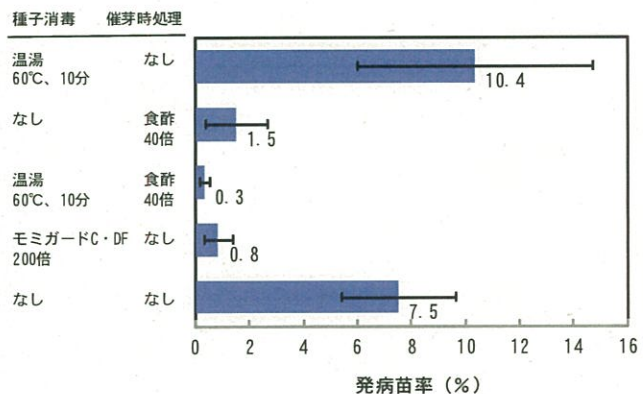


図2 イネもみ枯細菌病（苗腐敗症）に対する温湯処理、食酢の防除効果
供試種籾：2010年産「コシヒカリ」自然感染籾
播種：2012年4月17日、発病調査：5月8日（播種21日後）
食酢：穀物酢、酸度4.2、株式会社ミツカンOM社製
平均±標準誤差（3反復）

※水稲箱育苗の主な手順：種子消毒（温湯処理）→浸種→催芽→播種→出芽→緑化→硬化→苗

問い合わせ先：資源環境研究部病虫科（担当：永島進、小塚雅弘）TEL 0853-22-6772

E_mail:nougi@pref.shimane.lg.jp