

## カンキツ緑かび病・青かび病（病原菌：*Penicillium digitatum*、*P. italicum*）

### ○被害と発生生態

緑かび病と青かび病はいずれも貯蔵中に発生し、果実を腐敗させる。緑かび病は樹上でも発生する。流通中の容器内に腐敗果が1個でも混入すると、産地イメージを損なう大きな原因となる。緑かび病の発病初期は、果皮の一部が水浸状となり、その後白色のかびが急速に拡大して、やがて病斑の中心に青緑色の粉状の胞子を形成する。青かび病の初期症状は緑かび病と全く同じであるが、胞子は青色で病斑周囲の白色の部分は緑かび病より幅が狭い。両病害とも最終的に果実全体に病斑が拡大し、軟化腐敗する。

病原菌はカンキツ園の土壌中で1年以上生存し、樹上や地面上における発病の一次伝染源となる。摘果果実を地面に放置すると、園内の胞子密度上昇の大きな原因となる。園内での主な胞子飛散期間は9月上旬から11月までで、収穫前の果実に付着し果実とともに貯蔵庫内に持ち込まれ、果実の傷から感染、発病する。病原菌は常温貯蔵庫では越夏できないため、貯蔵棚やコンテナなどの資材の消毒をする必要はないが、ウンシュウミカンで使用した資材を「せとみ」や「南津海」などの晩生品種で引き続き使用する場合には、貯蔵開始前にケミクロンGなどを用いて消毒を行う。

### ○防除方法

#### （ア）耕種・物理的防除

- ・樹上の腐敗果や地面の摘果果実は伝染源となるため、園外に持ち出し適切に処分する。
- ・収穫は手袋を用い、果実に傷が付きにくい形状の収穫ばさみを用いてていねいに行う。軸はなるべく短く切り、果実が互いに傷つけ合わないようにする。また、収穫は降雨直後を避け、晴天の日を選んで行う。
- ・入庫前に果実を収穫後は風通しの良いところに置き、予措を行う。
- ・入庫量は適正量とし、品種に適した温度、湿度になるよう貯蔵管理を行う。
- ・貯蔵庫の腐敗果の点検を月に2回程度行う。腐敗果は見つけしだい取り除く。

#### （イ）薬剤防除

- ・ウンシュウミカンなど袋掛けをしない品種では収穫前に、「せとみ」など袋掛けをする品種では袋掛け前に薬剤散布を実施する。



緑かび病（せとみ）



摘果果実に発生した緑かび病