

# サツマイモ基腐病対策のポイント③

## <9～10月の管理作業>



農産園芸課サツマイモ基腐病対策班

### 【残さ対策】 基腐病菌は収穫残さで越冬するので残さ処理が重要！

- ◎ 収穫後の残さは、できるだけほ場の外に持ち出しましょう。  
持ち出せなかった残さは、土壤中の微生物による分解を進めるため、収穫直後の地温が高い時期にロータリーで複数回耕うんしましょう。
- ※ 残さのすき込みは、①地温が20℃以上確保できる時期、②残さが十分に水分を含んでいる収穫直後が効果的です。
- ※ 地温の低い12月から3月は、土壤中の微生物の働きが少ないため、石灰窒素などの腐熟促進剤を投入しても、残さの分解はほとんど進みません。

### 令和7年産の健全苗を確保するため、準備をしましょう！！

#### 【育苗床の準備】 必ず殺菌効果のある土壤消毒剤で消毒を行う！

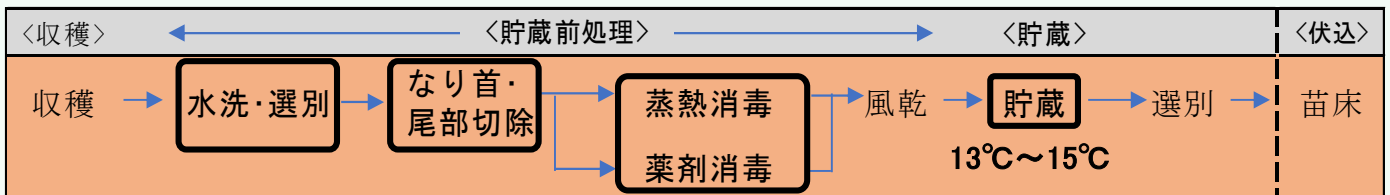
- ◎ 消毒効果を高めるため、残さの除去、地温や土壤水分の確保を行い、土壤混和後はビニールで被覆しましょう。

#### 【バスアミド微粒剤の使用基準】

- ・使用量：30kg/10a
- ・使用方法：所定量を均一に散布して土壤と混和
- ・使用時期：植付21日前まで

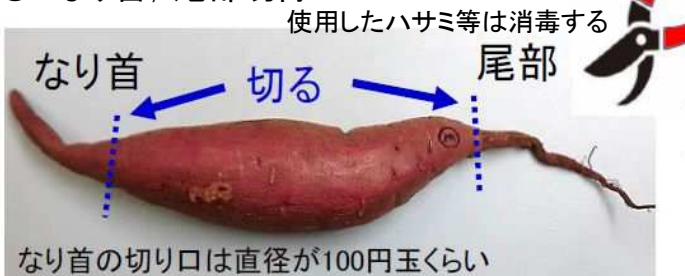
#### 【種いもの準備】 貯蔵前処理と貯蔵中の温度管理が重要！

- ◎ 種いもは、病気の発生していない種いも専用ほ場から採取しましょう。
- ◎ 貯蔵中の腐敗を防止するため、貯蔵前処理を必ず行いましょう。



- 水洗・選別  
水洗して表皮が変色しているものは除去

- なり首、尾部切除



- 蒸熱消毒 **※11月までの寒くない時期**  
蒸熱処理装置を利用して消毒を行う。

- 薬剤消毒  
なり首、尾部切除後、速やかにトップジンM水和剤200倍液に30分間浸漬し風乾  
**(※10℃以下の低温にさらさない)**

- 貯蔵  
13℃～15℃を保ち、低温にさらさない。  
※コガネセンガンは、貯蔵性が悪いいため14℃～15℃とする。