

研究トピックス

イチジク腐敗果の原因究明

ほ場や市場出荷後に問題となる腐敗果の発生は、主に疫病、酵母腐敗病、黒かび病などが原因であることがわかりました。疫病は梅雨期から10月上旬まで、酵母腐敗病と黒かび病は9月を中心に8月下旬から収穫終了時までが主な発生期間です。これらの病気の防除に使用するため、農薬登録拡大のための試験を行っています。(環境基盤研究部)



疫病



酵母腐敗病

秋ギク「神馬」における黒変症状の防止技術

「神馬」を9～10月に出荷すると、流通途中で上位葉の先端や葉縁が黒変することがあり問題となっています。

対策として、①収穫後は涼しい場所で十分な水揚げを②箱にいれて輸送する間は低温で、③輸送後は、涼しい場所で水揚げ貯蔵を行うことで発症を抑えられることがわかりました。

(園芸研究部・東三河農業研究所)



秋ギク「神馬」の黒変症状

伝統野菜「越津ネギ」の優良系統の選抜

県内各産地から収集した20系統から、優良な5系統を選抜し、土質の異なる2産地で栽培試験を行いました。その結果、海部地域では収量・品質が優れ、湿害も比較的少なかった系統01-10が選ばれました。一方、江南地域では3系統を選び、継続して栽培試験を行うことになりました。(園芸研究部)



系統の選抜審査



系統01-10

コンテナを使用したカキ「早秋」のハウス栽培

カキの極早生品種「早秋」をハウスでコンテナ栽培すると、7月中旬から収穫することができました。夏期の高温時でも着色は良く、果実重は250g程度となり、糖度は15度と食味も良好でした。

(園芸研究部)



編集・発行

愛知県農業総合試験場

〒480-1193 愛知県愛知郡長久手町大字岩作字三ヶ峯1-1

TEL 0561-62-0085 内線323 (企画普及部)

FAX 0561-63-0815

<http://www.pref.aichi.jp/nososi/>