

## 第61回試験研究成果発表会（ダイコン黒点症状対策）発表概要

【日時】 令和5年10月16日（月）13:00～14:30

【場所】 JAちばみどり営農センター銚子（銚子市新町1000-1）

### 発表1 成果発表

#### 出荷後のダイコン表面に発生する黒点症状の原因

病理昆虫研究室 中山 大誠

本県のダイコン出荷期間のうち、気温の高い4～6月において出荷後のダイコン表面に黒い斑点が発生する症状が見られ、流通関係者から改善が求められています。そこで、本症状の原因を調査したところ、ダイコン斑点細菌病による病害であることを特定しました。また、この細菌の伝染経路を明らかにしたので紹介します。



葉の斑点症状



根部の黒点症状

ダイコン斑点細菌病の接種により再現された病徴

### 発表2 成果発表

#### ダイコン黒点症状の発生と収穫後の保存温度の関係

流通加工研究室 松本 浩平

ダイコン黒点症状は、出荷した2～3日後に発生することや時期による違いがあることから、収穫後の保存温度の影響が考えられます。そこで、ダイコン黒点症状の発生に対する洗浄後の低温処理の効果や収穫後から流通までの温度の影響について明らかにしたので紹介します。



洗浄後の低温処理と保存4日後の黒点症状の発生

左：処理有り 20℃保存

右：処理無し 20℃保存

注) 低温処理は、5℃で1日とした

保存温度の違いによる黒点症状の発生

左：10℃保存

中央：15℃保存

右：20℃保存

**発表3** 成果発表

品種・洗浄方法・保存温度によるダイコン黒点症状の総合的な発生軽減

水稲・畑地園芸研究所 東総野菜研究室 芹川 誉

ダイコン黒点症状の発生には品種間差があり、機械洗浄時の高い水圧とその後の高い保存温度によって助長されます。生産現場での対策として、発生の少ない品種を栽培し、低圧洗浄と低めの保存温度を組み合わせることで発生を軽減できることを明らかにしたので紹介します。



一般的に普及している洗浄機



洗浄時の水圧による発生の違い