

カボチャを腐敗させる様々な病原菌

営農支援センター 営農技術課

TEL:0123-88-3330

E-mail: einougi.jyutu@hokuren.jp

概要

カボチャの貯蔵腐敗は、『つる枯病（図1）』が主要な原因として知られていますが、その他にも様々な糸状菌が腐敗を発生させていることが分かりました。

方法

貯蔵中の果実の腐敗部位から病原菌を分離し菌の種類を同定しました（図2）。

結果

小麦の赤かび病の病原菌として知られているフザリウム・アベナシウム (*F. avenaceum*) をはじめ、色々なフザリウム属菌や、その他の多くの糸状菌が関与していることが分かりました（図3）。

また、年度によって腐敗の原因となる糸状菌が異なることが分かりました（図4、図5）。

貯蔵腐敗の主な原因は

病名 つる枯病

病原菌 *Didymella bryoniae*

特徴

- (1) 黒色の水浸状病斑、陥没症状
- (2) 発生量は数%~70%以上
(新村 2018)



図1. つる枯病の特徴

腐敗果実より病原菌を分離し、原因を調査



図2. 病原菌の分離

病原性 *Fusarium* 属菌



その他の病原性糸状菌



図3. 分離された糸状菌

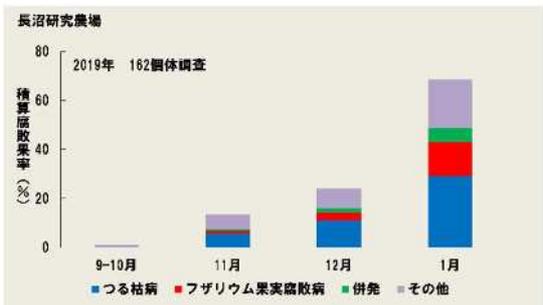


図4. 貯蔵試験結果 (2019年)



図5. 貯蔵試験結果 (2020年)

結果の活用

これらの糸状菌は、つる枯病と同様に圃場残渣によって、次年度以降の伝染源になると考えられます。

つる枯病の薬剤防除の実施と合わせ、圃場残渣を残さないこと、輪作をすることが貯蔵腐敗の軽減に寄与すると考えられます。