

## ネギ黒腐菌核病に対するセルトレイ灌注処理の防除効果

土壌伝染性のネギ黒腐菌核病は、ネギの重要病害の一つです。従来の防除対策としては、労力の掛かる土壌消毒が有効でしたが、近年、作業が簡便な薬剤のセルトレイ灌注処理(写真1右上)が注目を浴びています。府内では、ネギは周年栽培されているので、本病の活動時期とされる秋～翌春の作期別の灌注処理を検討したところ、各作期とも高い防除効果(表1、写真1)が認められました。今後は、本成果を情報提供し、ネギの安定生産に寄与します。

表1 ネギ黒腐菌核病に対するセルトレイ灌注処理の作業別防除効果

| 作期        | 試験区        | 発病率(%) | *防除価 |
|-----------|------------|--------|------|
| 9月定植12月収穫 | セルトレイ灌注処理区 | 0      | 100  |
|           | 無処理区       | 44     |      |
| 10月定植3月収穫 | セルトレイ灌注処理区 | 6      | 94   |
|           | 無処理区       | 100    |      |
| 3月定植5月収穫  | セルトレイ灌注処理区 | 0      | 100  |
|           | 無処理区       | 56     |      |

\*防除価=100-(セルトレイ灌注処理区の発病率/無処理区の発病率×100)



写真1 ネギ黒腐菌核病に対するセルトレイ灌注処理の防除効果

右 上 : セルトレイ灌注処理模式図

(100倍、0.5L/1セルトレイ、定植直前)

## 宇治茶実践型学舎の一番茶期実習・現地研修を実施

当所では、一昨年度から宇治茶実践型学舎を開講し、新規に宇治茶生産農家を目指す担い手の育成を進めています。一昨年12月に1期生、昨年11月に2期生が1名ずつ入舎し、研修を進めています。

4月30日～5月21日に当所の一番茶期の摘採・製造実習および一番茶期の茶市場、現地の茶工場で研修を実施しました。

学舎生にとって、年に一度の貴重な一番茶期の作業経験であり、摘採機の取扱いや揉み茶・てん茶製造を学ぶとともに、茶市場の状況や実際の農家での茶製造などについて熱心に実習を行いました。

6月以降は、南山城村において複数の生産者の元で現地研修を行い、茶業技術の習得や農業者との信頼関係を深め、就農に向けた準備を進めます。



被覆茶の摘採実習（当所）



揉み茶の製造実習（当所）



品質鑑定研修（JA全農茶市場）



てん茶農家での現地研修（南山城村）

農林センター（茶業研究所）

(令和3年5月試験研究業務月報)

試験研究課題：キュウリモザイク病の完全防除に向けたパパイヤ輪点ウイルス（PRSV）ワクチンの開発

研究

## キュウリに感染するウイルスの複合感染に関する試験を開始

アブラムシ類が媒介する4種類のウイルスが原因の「キュウリモザイク病」は、京都府内において発生が確認されています。

一般に、植物が1種類のウイルスに感染するとその後は、近縁のウイルスに感染しなくなる（干渉作用）ことが知られています。そこで、当センターでは今年度、2種類のウイルスの複合感染のメカニズムを明らかにする試験を行っています。5月初旬からは、あらかじめ1種類のウイルスを保毒させたアブラムシを別の種類のウイルスに感染したキュウリの葉に接種し、複合感染の有無について調べています。

今後はさらに試験を進め、複合感染のメカニズムを明らかにすることにより、新たな防除技術の開発に繋げる予定です。



キュウリに保毒アブラムシを接種

(令和3年5月試験研究業務月報)

試験研究課題：新しい食べ方で消費拡大につながる伝統野菜の復活

(3)紫、赤色等の小カブ品種育成

研 究

## 育成中の赤や紫の小カブ有望系統の春播適性を評価

食生活や社会生活の変化により、近年はサラダなどの生食や電子レンジを使った手軽な調理に適した野菜が人気となっています。そこで、当センターでは、新しい食べ方の提案を目指し、京の伝統野菜である聖護院カブ、舞鶴カブ、鶯菜等を交配して、紫や赤の小カブ品種を育成しています。

現在、従来 of 栽培時期である秋冬栽培だけでなく、より需要が見込まれる春～夏の栽培への可能性を評価するため、育成中の紫や赤の小カブ有望 2 系統を 4 月 20 日に播種し、生育や着色の状況から、春播適性を評価しています。6 月中旬には収穫し食味等の調査を行います。さらに、7 月にも播種して高温下での栽培適性についても評価し、品種育成を進めて行く予定です。



左：小カブ育成系統の生育状況(播種 38 日目)



右：生育途中の小カブ  
春播でも根は紫や赤に着色

(令和3年5月試験研究業務月報)

試験研究課題：魚介類の種苗生産に関する研究

研究

## 「丹後とり貝」育成用種苗の生産

京のブランド産品に認証されている「丹後とり貝」は、当センターで種苗生産したトリガイ稚貝を漁業者が約1年間丹精込めて育成し、厳しい出荷基準をクリアした貝のみに与えられるブランド名称で、京都府漁業協同組合を通して市場に出荷されます。

当センターでは、今年も5月6日から種苗生産を開始しました。室内水槽では、卵からふ化した幼生を20日間程度飼育し、約1mmサイズの稚貝を250万個以上生産することを目標にしています。この大量生産技術を確立しているのは全国でも京都府だけであり、「丹後とり貝」を世に送り出す上で、非常に重要な役割を担っています。

5月25日には、約1mmサイズまで育った稚貝を当センターの海面中間育成施設に移しました。この施設で約10mmサイズまで育てた後、府内4海域の「丹後とり貝」育成漁業者に配付する予定です。



室内水槽でトリガイ種苗を飼育



約0.2mmのトリガイ（浮遊幼生<sup>※1</sup>）

※1 浮遊幼生：ふ化後、約10日間は水中を泳ぎながら成長