

収穫まであと少し！ 8月～9月の カンキツ病害対策のポイント！



佐賀県果樹試験場 病害虫研究担当 特別研究員 井手 洋



写真1 カンキツ黒点病

本年度の肥培管理も後半戦に入り、いよいよ来月あたりから収穫作業が始まります。ここまで手塩にかけて育ててきた果実を、最高の出来で消費者に届けるためにも、ここで改めて気を引き締めて管理作業に当たらなければいけません。

今回は、この時期の管理作業で重要な八～九月の病害防除のポイント、黒点病、褐色腐敗病、かいよう病対策を中心に紹介したいと思います。

黒点病

黒点病（写真一）は雨で伝染する病害で、主に梅雨期に感染しますが、



写真2 簡易雨量計

八～九月の秋雨の時期にも感染します。これまで薬剤散布後の累積降雨量（二〇〇～二五〇mm）と薬剤散布後の経過日数（散布後一か月）を目安に薬剤散布を行われてきたこととありますが、一〇月上旬まではこの指標を目安に薬剤散布を続けてください。雨の降り方は地域によって大きく異なりますので、マシン油乳剤の容器を使った簡易雨量計（写真二）を庭先に置いておくと便利です。

使用する薬剤についてはジマンダイセン水和剤六〇〇倍（温州ミカンでは収穫三〇日前・四回まで使用可、その他のカンキツ類では収穫九〇日前・四回まで使用可、ペンコゼブ水



写真3 黒点病菌の飛散防止対策
（切り株に肥料袋）

和剤六〇〇倍（使用基準はジマンダイセン水和剤に同じ）、エムダイフアー水和剤六〇〇倍（カンキツ全般で収穫六〇日前・二回まで使用可）がありますが、褐色腐敗病の同時防除を兼ねる場合はジマンダイセン水和剤を四〇〇倍で散布してください。

枯れ枝（特に太いものは要注意）が樹の内部に残っているようであれば、必ず取り除いてください。また、樹の内部の枯れ枝だけでなく、間伐樹の切り株なども伝染源となります。伐根して園外で処分することが基本ですが、もしできない場合は、病原菌の胞子が風で飛散しないように肥料袋等をかぶせてください（写真三）。

褐色腐敗病

褐色腐敗病(写真四)は、土壤中に潜む *Phytophthora* 属菌が原因となる病害です。雨が降った際に土壤中の菌が跳ね上がって果実に付着します。果実の表面が二時間も濡れていれば感染し発病します。このため、以下の点に注意してください。

①褐色腐敗病が問題となる園では、前述のとおり、黒点病の同時防除を兼ねてジマンダイセン水和剤を四〇〇倍で散布します。ただし、温州ミカンでは収穫三〇日前まで、その他のカンキツ類では収穫九〇日前までしか使用できませんので注意してくだ



写真4 カンキツ褐色腐敗病

ださい。

②ジマンダイセン水和剤が使用できない時期になったら、クレフノン二〇〇倍加用リドミル銅水和剤七五〇倍(温州ミカンのみで収穫一四日前まで可、その他のかんきつ類では使用できません)、アリエツテイ水和剤四〇〇倍(かんきつ全般で、収穫前日まで使用可)で対応してください。なお、アリエツテイ水和剤を着色初期の高温時に散布すると日焼けの発生を助長しますので、使用にあたっては十分注意してください。

③土壤の跳ね上がりを防ぐため、マルチを行ってください。また、土壤からの距離を保つため、枝つりを行



写真5 カンキツかいよう病

ってください。

④スプリングクラー灌水や、薬剤散布する水に泥水が混じった水を使用すると、褐色腐敗病菌を園内にばらまくこととなります。褐色腐敗病が毎年問題となる園で、このような心当たりがある園では、水源の見直しを行ってください。

かいよう病

かいよう病に効果がある薬剤は、あらかじめ予防散布しておくことで高い効果を発揮します。台風が通過してからの防除では正直言って手遅れです。黒点病と同じように、薬剤散布後の累積降雨量と経過日数を考

収穫まであと少し、
最後まで気を引き締めて
管理にあたりましょう。



慮して薬剤散布を行ってください。この時期は薬害が出にくいコサイドDF二、〇〇〇倍(クレフノン二〇〇倍加用)などの無機銅剤を使用します。薬剤散布二〇〜二五日、累積降雨量一五〇〜二〇〇mmを目安に再散布を行ってください。

また、三月号でも述べたように、青島や大津のように無せん定や弱せん定を基本とする品種や、隔年交互結実栽培を行った樹では、垂れ下がったような枝ぶりとなります。このため、薬剤散布を樹の外側のみですませると、樹の内部まで薬液が到達しない場合があります。状況に応じてノズルの先端を樹の内部までつこみ、樹の内部にも薬液が付着するように工夫してください。

さらに、スピードスプレーヤーで散布する場合も、垂れ下がった枝が邪魔して樹の内部まで薬液が十分に到達せず、防除効果が十分にあがらない場合があります。このような園では手散布で補完散布を行ってください。



いよいよ収穫の時期がせまってきました。今年の佐賀ミカンを最高の品物に仕上げ、消費地に送り出してやりましょう。