収穫後の保管条件がオクラ果実黒斑病の発生に及ぼす影響

宮崎清宏・政岡由紀・松本久美・安達理恵*・鈴木芳孝

Effect of Postharvest Storage Conditions on Occurrence of Alternaria Rot on Okra Pods

Kiyohiro MIYAZAKI, Yuki MASAOKA, Kumi MATSUMOTO,
Rie ADACHI*and Yoshitaka SUZUKI

要　約

収穫後の保管条件がオクラ果実黒斑病菌(*Alternaria alternata* (Fr.) Keissler)の発生に及ぼす影響を調査した．保管中の湿度が100%RHでは発病が著しかったが，50～90%RH（平均湿度86%RH）では抑制された．また，果実表面が結露することにより発病が促進されることが明らかとなった．9月の東京への輸送試験では,荷造り後から翌日までの保管温度が10℃では果実黒斑病が多発したが,室温（18.3～27.0℃）では発病が抑制された．一方，果実の減量は保管温度が低いほど抑制される傾向にあった．

以上のことから，流通中のオクラの果実黒斑病の発生を抑制するためには，50～90%RH（平均湿度86%RH）の湿度条件で保管すること，また，急激な温度変化による結露の発生を回避し，かつ果実の減量を抑制するため，露点温度以上のなるべく低い温度で保管することが望ましいと考えられた．

キーワード：オクラ，果実黒斑病，結露，温度，湿度

＊　現　高知県病害虫防除所

2011年8月5日受理