

ウメの水浸漬処理によるケシキスイの物理的防除技術

果樹試験場

【研究のねらい】

近年、梅干しに混入するケシキスイ類幼虫に対する消費者のクレームが増加傾向にある。健康食品として需要を伸ばしてきた梅干しであることから、化学薬品を用いない物理的防除法としてアカマダラケシキスイの水浸漬処理による除去法を開発する。

【研究の成果】

- ① ウメ収穫果の水浸漬処理による幼虫離脱率は10分浸漬では61%と低く、30分浸漬では91%で、残存個体がやや多く認められる。45分浸漬では98%、1時間浸漬では97%と高い幼虫の離脱率を示し、果実内に残存している幼虫は少ないことから、45分以上の水浸漬処理時間が良い(図1)。
- ② 大型浸漬槽を用いた大量浸漬(図3)の45分浸漬処理における3段積みの幼虫の離脱率は下段98%、中段100%、上段97%と高く、浸漬深度による大きな差は認められない(図2)。
- ③ 水浸漬処理による品質への影響は、果実の破損率が1時間浸漬では3.9%と無浸漬と同等であったが、2時間浸漬では15.6%と高くなり(図4)、大きな影響が認められる。
- ④ 以上のことにより、水浸漬処理によるケシキスイの物理的除去処理は30~45分が望ましい。

【成果の活用面・留意点】

- ① 浸漬時間が30分程度に短くなると、果実内から離脱する幼虫が減少するので、45分以上の浸漬時間をとる必要がある。
- ② 浸漬時間が2時間を超えると、果実の破損率が上がるため、長時間の浸漬状態での放置は絶対に行わない。
- ③ 水浸漬処理のみでは100%の離脱は困難であるので、ほ場管理を徹底し、収穫間隔を空けないなど、収穫果実へのケシキスイ幼虫の寄生率を下げておく必要がある。
- ④ コンテナは綺麗な物を用い、浸漬槽は使用前に洗浄し、浸漬用には水道水を利用する。

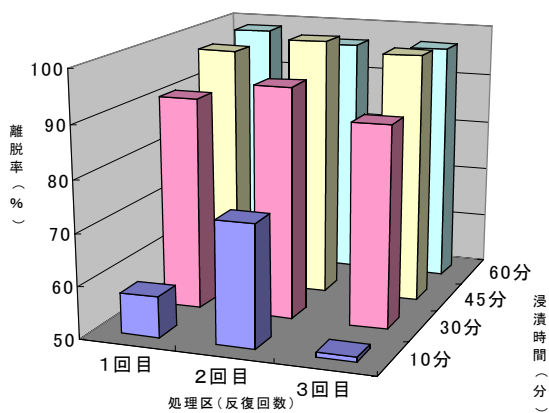


図1 浸漬時間別アカマダラケシキスイ幼虫離脱率

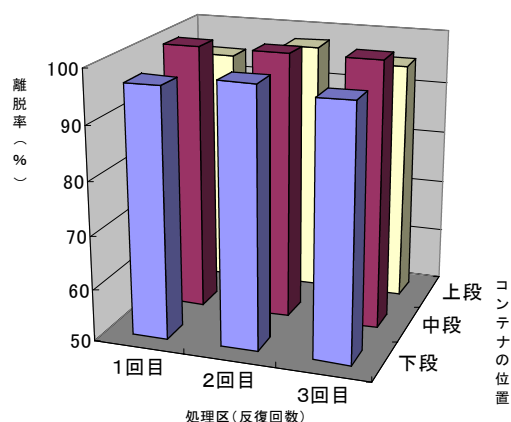


図2 収穫コンテナ3段積み(18杯)の浸漬処理における位置別幼虫離脱率



図3 大型水槽による大量浸漬処理

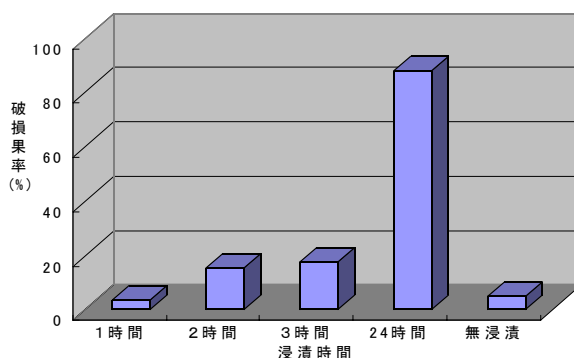


図4 浸漬時間別一次加工後の破損果率(%)

(問い合わせ先: TEL0737-52-4320)