

たまねぎの黒かび病（新発生）

令和5年10月および令和7年2月に空知管内の共選施設で貯蔵中のたまねぎにおいて、可食部のりん片に腐敗および黒い菌叢の発生が認められ、罹病組織から分離された菌はその形態から *Aspergillus* 属菌と推定された。同菌をたまねぎのりん茎に接種したところ、りん片の腐敗やその表面および裏側に黒い菌叢を生じるなどの原病徴が再現され、症状部分から同菌が再分離された。ITS領域の遺伝子配列の相同性解析を行った結果、既知の *A. niger* の配列と99%と一致したことから *A. niger* Tieghemによるたまねぎの黒かび病と同定した。

本病原菌は、府県の秋まきたまねぎ栽培において夏期貯蔵中のたまねぎのりん茎に腐敗症状をおこす病害として知られている。佐賀大学の報告では、5月下旬から6月上旬に収穫し、茎葉をほ場で枯凋させずに残した状態で、屋根の下で自然乾燥において、高温乾燥状態での貯蔵となった場合に7月下旬～8月上旬頃にりん茎の腐敗が見られるとのことである。また、香川県では貯蔵前のビニールハウスや温風乾燥機によるキュアリング処理により本病が多発したとの報告がある。本病原菌の菌糸伸長の最適温度は35℃と高く、温度範囲は17～42℃とされている。また、たまねぎりん茎の搾汁液により本病原菌の分生胞子の発芽が促進されるため、茎葉やりん茎の有傷部分から侵入するとされている。登録農薬にはピコキシストロビン水和剤Fとベノミル水和剤がある（令和7年11月現在）。

（花野技セ）



たまねぎの黒かび病（花野技セ 佐々木原図）