

各関係機関長 様

佐賀県農業技術防除センター所長

## 施設野菜類におけるアザミウマ類、コナジラミ類の栽培終了時の野外への飛び出し防止対策の徹底について

近年、施設野菜類において、アザミウマ類やコナジラミ類の発生が多くなっています。アザミウマ類やコナジラミ類は、キュウリ黄化えそ病や退緑黄化病、トマト黄化葉巻病などのウイルス病を媒介しますが、効果の高い農薬が少なく防除が困難です。

これらの害虫は、施設栽培終了後、野外に飛び出して露地作物や雑草において増殖し、次作の発生源となります。

つきましては、下記事項を参考にして、これら害虫の栽培終了時の野外への飛び出し防止対策を徹底してください。

### 記

#### 1. アザミウマ類、コナジラミ類の発消長

アザミウマ類、コナジラミ類の発消長パターンは、図1の通りである。

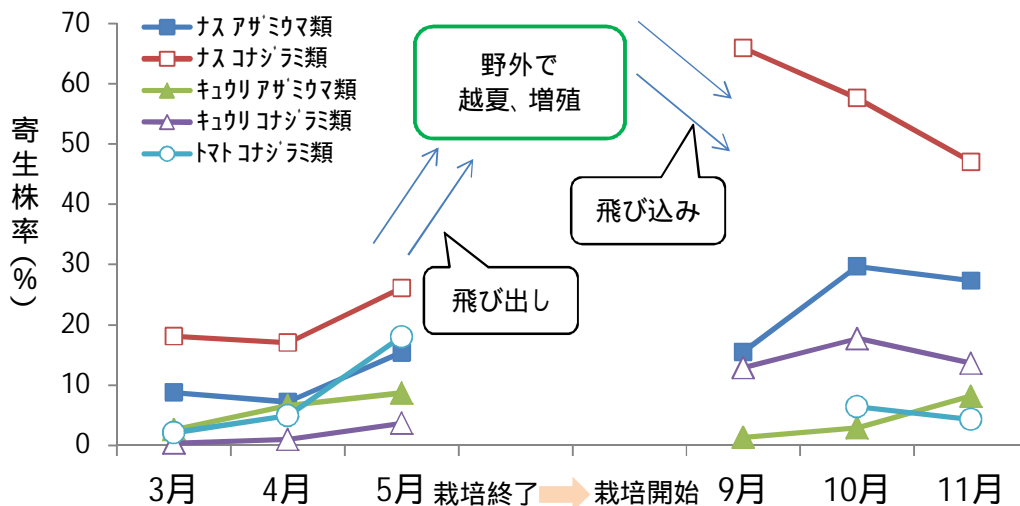


図1 施設野菜におけるアザミウマ類、コナジラミ類の発消長(平年値)

#### 2. 施設栽培中の防除対策

- 1)栽培終了までアザミウマ類・コナジラミ類の防除を徹底する。
- 2)アザミウマ類・コナジラミ類の生息・増殖源となる施設内外の雑草を除去する。
- 3)伝染源となるウイルス病罹病株は、抜き取り、圃場外で土に埋める等適切に処分する。
- 4)栽培終了時まで、施設開口部を防虫ネット等(0.4mm程度)で被覆し、アザミウマ類やコナジラミ類の施設内への侵入および施設外への飛び出しを防ぐ。

### 3. 施設栽培終了後の防除対策

施設内に残ったアザミウマ類やコナジラミ類の確実な死滅と、ウイルス病罹病株を確実に枯死させるために、以下の手順を参考に十分な期間を確保し、施設の密閉処理（蒸し込み）を必ず行う。

#### 蒸し込みの手順

1. 施設内の雑草は除去しておく
2. 植物は誘引したまま株元から切る  
倒して圃場内に積むと内部の温度が上がりきれず枯れにくい。また、根が繋がって緑が残っている（植物体内に水分が残っている）と虫が生き残ってしまうため、根を切断し立った状態で確実に枯らす。
3. 施設を密閉し、蒸し込みを行う  
施設内の設備が傷まないように対策を行う。  
晴天が続いた場合は5日程度、曇雨天が続いた場合は7日以上密閉を行う。
4. 植物が完全に枯れたのを確認し、残さを持ち出す  
手で茎がパキッと折れる状態を必ず確認する。  
他の病害が残さに付いて伝染源となる可能性もあるため、残さは可能な限り持ち出し処分する。
5. 防虫ネット、天井ビニル等を外す

### 4. 地域ぐるみの防除活動

アザミウマ類やコナジラミ類は、施設野菜類のみでなく、花き類など多くの作物に寄生するため、地域全体で一体となって飛び出し防止等の対策を行う。

また、これらの害虫が媒介するウイルス病罹病株は、抜き取り、圃場外で土に埋める等適切に処分する。ただし、トマトモザイクウイルスやキュウリ緑斑モザイクウイルス等の土壌伝染ウイルスに罹病した株は土に埋めない。