

琉球大学学術リポジトリ

トマトの菌核病 ー 本年は特に発生が多いー

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 島袋, 俊一 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19653

トマトの菌核病

——本年は特に発生が多い——



これを菌核と称する。莖の内部は空洞となりそこにも多数の菌核が存在する病部は古くなると乾燥して莖の皮部が剥けて麻状となる。又病株の葉はやがてしおれて枯れるようになる。まれに健全らしく見受けらるゝ株の果実にも発病することがある。

即ち果実のへたの所を中心に果皮が淡茶色若くは汚白色となり次第に病斑が拡つてゆく。そして始めへたに白色網状のカビが出来やがて黒色小形の菌核が出来る。果頂部が犯されることもあり、同様の病状が見られる。

莖に出来る菌核の大きさはまちまちであるが大きいのは長さ一五ミメ、巾八ミメ位ありやや扁平である。小さいのは米粒大或いはそれ以下のもある。

【病原】 本病はカビの一種の寄生に原因する。このカビの発育の適温はC二四度で、最當三二度最低五度前較となつている菌糸は四八度三分間で死滅する。鼠糞状の菌核は環境の不良に耐えるための耐志態である。菌核が発芽するとこれに小さなキノコ状のものが出来胞子を生じて又新しく繁殖する。菌核はC五〇度、五分間で死滅する。

このカビはトマトの他色々の蔬菜、花卉、果樹、作物を犯し非常に厄介な病原である。例えばキウリ、メロン、ナス、トウガラシ、カボチャ、キヤベツ(例年発生)、チシヤ(本年も多量に発生)、エンドウ、ササゲ、ソラマメ、ダイズ、アズキ、インゲン、チャガイモ等枚挙にいとまがないほどである。

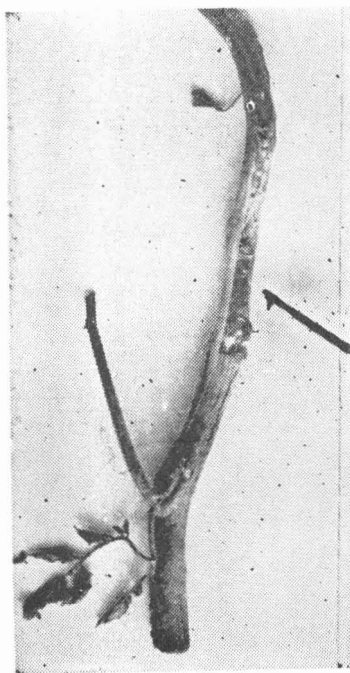
【防除法】 他の多くの病害と同様すでに発病したものを治療

例年発生しないが若くは僅かに見受けられるトマトの菌核病が、今年は各所に目立つて発生しているので簡単に病状や防除についてのべたい。特に本年から日本向け輸出の再開が期待されている昨今一株でも一果でも大事に育てあげたいもので病害に対する苦心を一層高めねばならぬ。

【病状】 株が相当に大きくなり結実期に入つた頃からその病に氣のつく事が多い。莖の地際部分又は一〇程位の所から上が特有の緑色を失ひ、表面にウドンコ状乃至網状の白いカビが認められる。やがて病状が進むと此部分が茶褐色となり枯死する。其頃病部の表面の所々に黒色の鼠糞状のものが出来る。

◆写真説明◆

上、菌核病によつていちようしたトマト
下、トマトの莖の病部を開いて中に形成された菌核を示す



する方法はないので専ら伝播の防止と次期犂牛の阻止に具えて努力せねばならぬ。その方法を次ぎにあげる。

一、病株の抜取りは出来るだけ早目に行行。集めて焼却するか堆肥の材料に積込んで醗酵せしめるのもよい。

二、抜取り跡にはセレン石灰又はウスフルン五奴二斗液を撒布して消毒する。

三、菌核は散逸せしめないよう入念に捨い集めて焼却する。

四、疫病の多い畑には菌核の発芽期（春と秋）に石灰反当二〇—三〇貫又はセレン石灰二—三畝を撒布する。

五、本病菌は特に十字花科、まめ科、なす科の植物に犂牛が多いので疫病の多い畑では他科の作物例えは陸稲、粟、麦類等と輪作するとうい。

(島袋俊一)

学生の栄養実態

まえがき

私達は毎日食生活を行つて居ります。しかしその食生活が私達の健康、能率、寿命ひいては家庭の幸福とどれ程深い關係をもつているかという事をはつきり意識して居られる方々はまだまだ少ないと思います。又栄養学が発達し広く普及された今日理論的にはその重大さを意識していても、それを実生活に活用してないという方々が大部分ではないかと想像致します。

そこで琉球大学農家政学部科の栄養学概論受講生の一日の食物摂取量を分析致しましたのでその結果を報告してみたいと思ひます。これによつて読者の皆様が自己の食生活を今一度振り返り如何にすれば健康、能率及び家庭の幸福を増進する事が出来るかという事を反省して下さいれば幸いだと思います。

調査方法

女大学生五十二名(主に二年生)を対照としてそれぞれ一日の食物摂取量を注意深く表に記入し、それを日本食品標準成分表及び米陶食品成分表によつて分析しました。

調査の参照を寮生と通学生との二グループに大別致しまして、最初に蛋白質、脂肪、炭水化物の三つの栄養素についてその摂取

量を比較し第二に右にあげた三大熱量素のバランスがとれているかどうかを調べました。

最後に無機質及びビタミン類の摂取量を調べその実を基準量と比べてその実態を知る事にしました。

結果

第一表は寮生と通学生一人一日あての平均摂取量を日本人一人一日あたりの基準量と比較したものです。

次に第一表から蛋白質、脂肪、炭水化物は摂取量の何パーセントにあたるかを第二表にみましよう。特に蛋白質は植物性

と動物性蛋白質とにわけ、それぞれが総蛋白質摂取量の何パーセントにあたるかを計算してあります。

第二表は無機質とビタミン類の摂取量を基準量と比較したものです。

第一表をみますと調査対照は全国基準量にくらべてはるかにひく、例えは寮生の摂取熱量が基準熱量よりも約四一〇カロリーも低下し、又通学生は約二八〇カロリーもひく、なつて居ります。蛋白質、脂肪、炭水化物の場合もそうで全般的にみて、調査参照の摂取量は基準量の約七〇—八〇パーセント位しかないという事になります。第二表から三大熱量素のバランスについて読みとる事が出来るわけですが、これによりますと、脂肪の他は大体バランスがとれている様です。動物性と植物性蛋白質の摂取割合もよく厚生省國民栄養調査課による「植物性蛋白質だけでは不可欠のアミノ酸であるリジン及びメチオニンの不足に陥りやすいから動物性蛋白質を三〇パーセント以上とする事が望ましい」という推せんの際にそつて居ります。脂肪は特にひく、寮生等は基準量の半分も摂取して居りません。

次に第三表に注意してみましよう。こゝでも鉄と、通学生のビタミンA及びβ揮両量を除いた他は基準量よりもはるかにひくい様です。これ等の結果によりますと女学生五十二名の栄養実態はあまりおもしろくなく調査の結果をみて学生自身が自己の注意の足りなさに深く反省して居る様でした家府学科で栄養学

第一表

	熱量 カロリー	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	炭水化物 (g)
日本八一人一日 当りの基準量	2180	73	30	405
寮生一人一日当 りの摂取量	1767,7	63,6	12,17	350,9
通学生一人一日 当り摂取量	1903,4	66,8	16,86	371

	熱量 (カロリー)	蛋白質 (熱量の%)	蛋白質		脂肪 (熱量の%)	炭水化物 熱量の%)
			動物性	植物性		
基準量	2180	13	32	68	13	74
寮生平均	1767,7	15	31,4	68,6	6,2	78,4
通学生平均	1903,4	14	42,5	57,5	8	78