



今からできるサツマイモ基腐病対策

9月は、サツマイモ収穫の最盛期を迎えます。サツマイモ基腐病対策の基本は「増やさない」「残さない」「持ち込まない」の3つです。

今からできる基腐病対策を次のとおり紹介します。

○増やさなご

感染発生後、早期収穫することで被害を最小限に抑えましょう。

○残さない(感染したイモの処理)

感染したイモは次作で感染源とならないよう、ほ場外で処分しましょう。

持ち出せない場合はロータリーで漑き込み、分解を促しましょう。

※地温が高いと分解が促されるため、収穫後速やかに行いましょう。

○持ち込まない(種イモの確保)

収穫時に健全に見えても、貯蔵中や伏せ込み後に発病する可能性があります。必ず未発生ほ場の種イモを使用しましょう。



感染したほ場



感染したサツマイモ

○貯蔵中の発病リスク軽減方法

①水で洗い、イモの表皮の変色や異常を確認し、選別を行います。

②病害が発生しやすいイモの両端(なり首と尾部)を切除しましょう。

③トップジンM水和剤を200倍に希釈した液に30分浸漬した後、十分に乾燥させましょう。

※農薬を使用する際は、必ずラベルにある注意事項を守りましょう。



問い合わせ先

役場農政課農政係

☎(86) 1136 [直通]

リユースの日開催

北薩広域行政事務組合では、ごみを資源として循環させる取り組みとして、リユース品の無料回収を行います。

回収したリユース品はリサイクル祭りでの還元や、業者により国内外で販売されます。

詳細は、北薩広域行政事務組合ホームページをご覧ください。

○日時

10月22日(日)
午前8時30分～正午

○場所

リサイクルセンターエコリア北薩

○対象者

長島町、阿久根市、出水市に在住のかた

○留意事項

・無料頒布などは実施しません。
・自転車は防犯登録の抹消をお願いします。

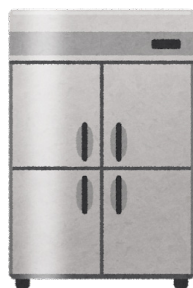
○持ち込めるもの

食器・家具・工具・家電・ゲーム・雑貨・自転車などのリユース品
※次の人がそのまま使えて、使うのに不自由しないもの



○持ち込めないもの

冷蔵庫・冷凍庫・洗濯機・エアコン・テレビ・パソコンなど



問い合わせ先

リサイクルセンターエコリア北薩

☎(84) 4111