

出張地域セミナー「さつまいも貯蔵」開催要領

1 目 的

県内のさつまいも産地では、ほ場での病害虫対策技術とともに、貯蔵中の腐敗抑制対策技術が求められています。

鹿児島県大隅加工技術研究センター開所10周年の取組として、熊毛地域のさつまいもに関わる事業者に対し、軟腐病等の貯蔵病害やサツマイモ基腐病による貯蔵中の腐敗を抑制する技術について研究成果を紹介します。

2 期 日 令和7年7月31日（木）13:00～15:00（12:30 受付開始）

3 場 所 中種子町立中央公民館大ホール（熊毛郡中種子町野間5186）

4 主 催 鹿児島県大隅加工技術研究センター

5 後 援 鹿児島県園芸振興協議会種子島支部

6 内 容

（1）講義「さつまいもの基本的な貯蔵技術について」 13:10～13:40

講師 大隅加工技術研究センター 研究専門員 中西 善裕

（2）さつまいもの貯蔵に関する研究成果のポスターセッション 13:40～13:55

【サツマイモ基腐病対策】

- ① 青果用さつまいもの高温高湿度処理が貯蔵中の基腐病の発生に及ぼす影響
- ② 高温高湿度処理によるさつまいも「べにはるか」の貯蔵中の基腐病発生抑制技術
- ③ 高温高湿度処理によるさつまいも「安納紅」の貯蔵中の基腐病発生抑制技術

【軟腐病その他対策】

- ① 青果用さつまいもの高温高湿度処理が貯蔵中の軟腐病の発生に及ぼす影響
- ② 輸送時におけるさつまいもの腐敗防止技術（軟腐病）
- ③ さつまいも貯蔵中の乾腐病抑制技術

【加工対策】

- ① 冷凍による焼きいも用さつまいもの長期貯蔵技術

（3）講義「青果用・加工用さつまいも貯蔵中の腐敗抑制対策」 13:55～14:35

講師 大隅加工技術研究センター 参事付 鮫島 陽人

（4）質疑応答 14:35～14:55

（5）閉会 15:00

7 受講対象者

さつまいもの生産・加工・流通・販売に携わっている事業者、一般社団法人安納いもブランド推進本部、農協等の関係機関・団体、行政機関 等

8 受講費用 無料

9 募集人数 30人程度

10 募集方法

（1）申込期限 令和7年7月22日（火）

（2）申込方法

別紙申込書に必要事項を記載のうえ、FAXまたはメールにて申請書をセンター宛に送付してください。