

麦類の赤かび病について

1 赤かび病菌の産生するかび毒

デオキシニレバノール (DON) やニバレノール (NIV) は、小麦、大麦など麦類の赤かび病の病原菌であるフザリウムが産生するかび毒である。

人に対する急性毒性として下痢、嘔吐等の中毒症状を引き起こすことが知られている。

2 麦類赤かび病による等級格下げ

DON、NIV は加工や調理過程においても完全に除去することは難しいため、生産段階において、その汚染を防止することが重要である。

農産物規格規定で、赤かび病被害粒率が0.0%を超える麦類は規格外となる。

3 赤かび病の防除時期

- 赤かび病は開花期に最も感染しやすいため、防除は開花始めとその7～10日後の2回防除を行う。開花始めは、小麦では出穂から約7日後、大麦では出穂から約3日後。但し、二条大麦は葍殻抽出期とその7～10日後の2回防除を行う。
- 気温により出穂状況が前後するため、ほ場をこまめに巡回し、確認する。

		開花始め	※葍殻抽出期 (二条大麦の場合)	
小麦	防除	● (1回目)	← 7～10日間隔 →	● (2回目)
	出穂後日数	7		14～17
六条大麦, キラリモチ	防除	● (1回目)	← 7～10日間隔 →	● (2回目)
	出穂後日数	3		10～13
二条大麦	防除			● (1回目) ← 7～10日間隔 → ● (2回目)
	出穂後日数			13 20～23

開花始め：1穂につき数花開花しているものが、全穂数の10～20%に達した日。

葍殻抽出期：穎の先端から葍殻が押し出される時期

4 その他詳細

- (1) 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

「麦類のかび毒汚染低減のための生産工程管理マニュアル(改訂版)」

(https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/files/mugi_kabidoku_v2_man.pdf)

- (2) 農林水産省ホームページ「食品のかび毒に関する情報：麦の生産に携わる方へ」

(https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/index.html#mugi)

・ [麦類のデオキシニレバノール・ニバレノール汚染低減のための指針 \(本文\) \(PDF : 185K\)](#)

(https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/pdf/sisin_0812.pdf)

・ [指針活用のための技術情報 \(PDF : 1,597KB\)](#) (平成 28 年 6 月一部改定)

(https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/pdf/gijutsu_joho.pdf)