# 〈プレスリリース〉

令和６年 10 月８日

報道関係者各位

山口県農業協同組合

## 全国初！！「くりの蒸熱処理施設」の稼働確認会を開催

**趣旨**

地域の特産である「岸根ぐり」の生産、出荷に取り組むＪＡ山口県岩国統括本部では今年度、薬剤を使わない「蒸熱処理技術」（注１）を導入した新たな殺虫処理施設を整備しました。

新施設の稼働開始にあたり、生産者や関係機関を対象とした稼働確認会を開催します。

※くりには、果実を食害する「クリシギゾウムシ」（注２）という害虫がおり、出荷するくりの品質確保のためには、収穫直後の殺虫処理が必須となっています。

**日時**

令和６年１０月１０日（木）午前１０時～正午まで

**場所**

ＪＡ山口県岩国統括本部　くり選果場（岩国市美和町渋前５８４－３）

**主催**

ＪＡ山口県岩国統括本部

**内容**

蒸熱処理技術によるくりの殺虫処理について

・施設の説明

・処理作業の実演

**参集範囲**

ＪＡ山口県岩国統括本部くり部会・各生産組合

岩国市役所・美和総合支所、岩国農林水産事務所

**問い合わせ先**

ＪＡ山口県岩国統括本部指導販売課　担当：藤本（ふじもと）、蛭谷（えびたに）（Tel:0827-28-6318）

# 〈プレスリリース〉

**参考**

（注１）蒸熱処理技術

ヒーターで加熱した空気に霧を噴射してできた熱気を処理庫内に循環させ、熱気が植物体に触れることで加熱（熱交換）することにより病害虫を防除する技術です。国内ではいちご苗やらっきょう等の病害虫対策に活用されています。作物や病害虫によって効果のある処理温度や時間が異なり、クリシギゾウムシを対象とした蒸熱処理技術は、山口県農林総合技術センターが開発しました。この技術を活用したくりの殺虫処理施設は、ＪＡ山口県岩国統括本部が全国で初めて導入しました。

（注２）クリシギゾウムシ

収穫時期のくりの果実を食害する害虫です。

秋に成虫が樹上の果実に産卵し、ふ化した幼虫が果実の中に入って食害します。果実の外見からは虫が入っているのかどうかがわかりにくく、くりが消費者に届いた頃に幼虫が果実の中から出てきて問題になります。

圃場で防除するのは難しく、収穫直後に殺虫処理を行う必要があります。