

キュウリ灰色疫病菌,*Phytophthora capsici* LEONIAN 遊走子
のうによるキュウリ果実の発病と温度および熟度との関係

野田弘之

1. キュウリ灰色疫病菌,*Phytophthora capsici* LEONIAN の遊走子のうによるキュウリ果実の発病におよぼす温度と果実熟度との関係を知ろうとした。
2. ナス果実に形成させた遊走子のうを蒸留水に懸濁し,熟度を異にした果実表面上に直接に,または綿球および綿片にその懸濁液を含ませて滴載し,15°Cから 35°Cの間の 5 つの温度段階に保持して発病率および発病状態を観察した。
3. 供試した果実の熟度と大きさの平均値は,幼果は平均として長さ 12.9cm,重量 9.6g,中果は 18.7cm,32.6g,大果は 30.1cm,88.6g であった。
4. 温度と発病との関係は,15°Cから 25°Cの間で良く発病した。発病状態からみると $25^{\circ}\text{C} \cong 20^{\circ}\text{C} > 15^{\circ}\text{C}$ の順で進行が速かった。
5. 果実熟度と発病との関係では,幼果から大果まで発病が確実であるが,熟度が若いほど発病率がたかかった。老果は発病しにくく,過熟で表皮の黄化したものは発病しなかった。