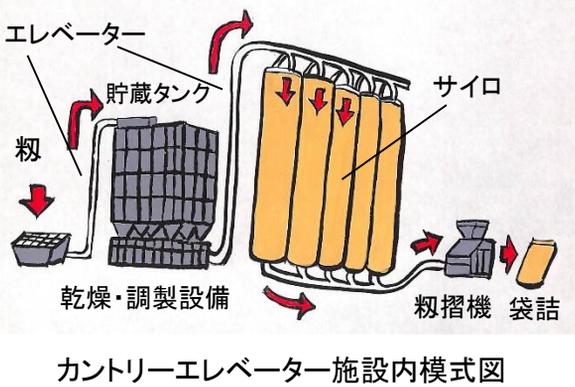


# 米穀乾燥・調製・貯蔵施設での「5 S+ One」を導入したコクゾウムシの発生管理の考え方

集荷→乾燥・調製→貯蔵→籾摺り→袋詰



- ・カントリーエレベーター
- ・ライスセンター



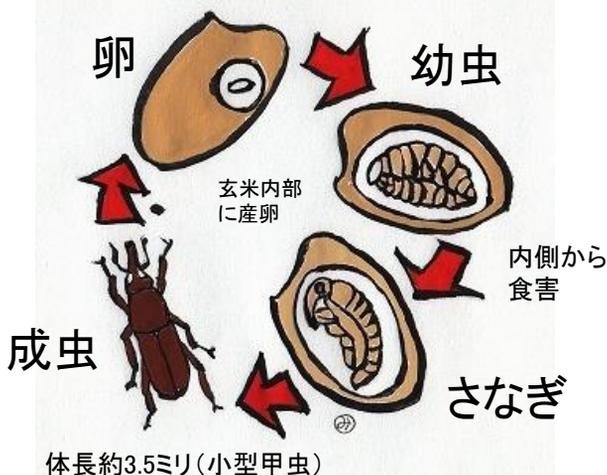
●収穫されたお米は、カントリーエレベーターやライスセンターに出荷され、乾燥・調製、貯蔵、籾摺り、袋詰めされ、その後、貯蔵倉庫（15℃）で保管管理される。

コクゾウムシは米穀乾燥・調製・貯蔵施設において最も発生頻度が高い害虫であり、米の品質確保の上で防虫管理が重要。

・年間で3～4世代が発生し寿命は3～6ヶ月

・夏場では卵から成虫まで約1カ月

1匹の成虫から100～200個（玄米1粒に約1個）



その他  
36%

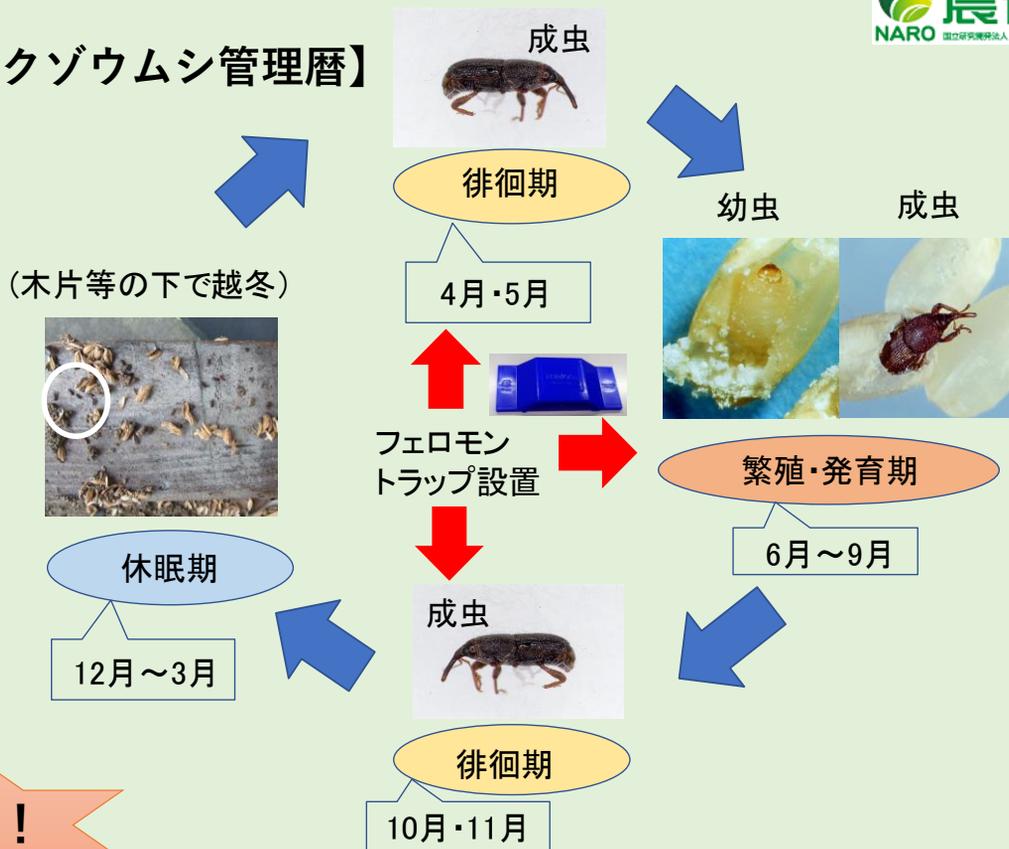
①コクゾウムシ成虫40%

③イッテンコクガ  
幼虫9%

②ノシメマダラメイガ  
成虫15%

米穀乾燥・調製・貯蔵施設での害虫の発生頻度  
(松阪ら、2009)

## 【コクゾウムシ管理暦】



**対策！**

**5S + 0ne** を定期的に行いコクゾウムシの大量発生を予防

・主な対象施設：ライスセンター・カントリーエレベーター・貯蔵倉庫

### ① 5Sの導入

食品工場で衛生管理に使われる5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）を米穀のコクゾウムシ管理に導入し、コクゾウムシの餌となる**こぼれ米（栄養源）**を除去する。

### ② トラップによるモニタリング（+0ne）

5Sの効果確認のためにコクゾウムシの**集合フェロモントラップ**を設置して、その発生数と状況を把握する。

### ③ トラップによる捕獲（+0ne）

コクゾウムシ成虫の**徘徊時期**である春（4-5月）と秋（10-11月）にトラップを用いて捕獲する。