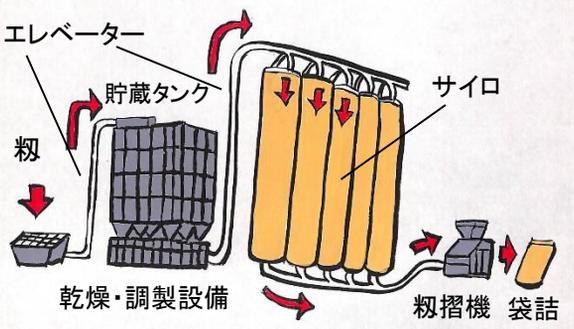


# 米穀乾燥・調製・貯蔵施設での「5 S+ One」を導入したノシメマダラメイガの発生管理の考え方

集荷→乾燥・調製→貯蔵→粃摺り→袋詰



カントリーエレベーター施設内模式図

- ・カントリーエレベーター
- ・ライスセンター



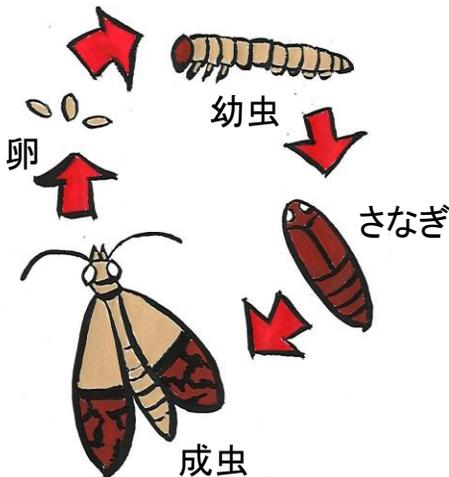
●収穫されたお米は、カントリーエレベーターやライスセンターに出荷され、乾燥・調製、貯蔵、粃摺り、袋詰めされ、その後、貯蔵倉庫（15℃）で保管管理される。

ノシメマダラメイガは米穀乾燥・調整・貯蔵施設で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世代が発生する

・夏場では卵から成虫まで約1カ月

雌は200個以上の卵を、玄米表面や周囲に産む



成虫の全長は約1cm(小型蛾類)

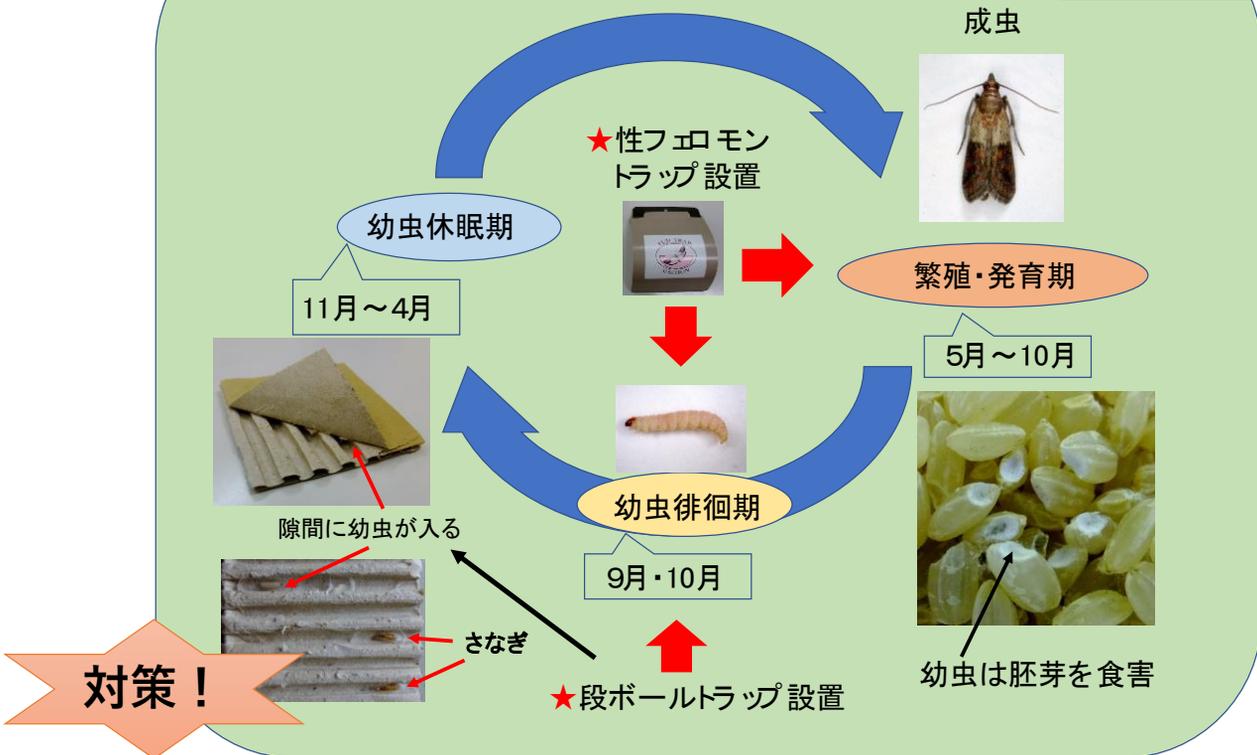
その他  
36%

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%

## 【ノシメマダラメイガ管理暦】



**5S + 0ne** を定期的に行い、ノシメマダラメイガの大量発生を予防

・ 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  
乾燥食品工場

### ① 5Sの導入

食品工場では衛生管理に使われる5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）を米穀のノシメマダラメイガ管理に導入し、幼虫の餌となる**こぼれ米**や**穀粉（栄養源）**を除去する。

### ② フェロモントラップによるモニタリング（+0ne）

5Sの効果確認のためノシメマダラメイガの**性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 段ボールトラップによる幼虫捕獲（+0ne）

ノシメマダラメイガの**幼虫徘徊時期**である9-10月に、**段ボールトラップ**を設置すると、その断面の隙間に幼虫が潜入する。

農林水産省では、米穀乾燥・調製・貯蔵施設における米の品質管理の取組を推進しています。

#### 【問合わせ先】

農研機構 食品研究部門 食品安全研究領域 食品害虫ユニット 宮ノ下 明大

TEL : 029-838-8081