

コクヌストモドキ

特徴と生態



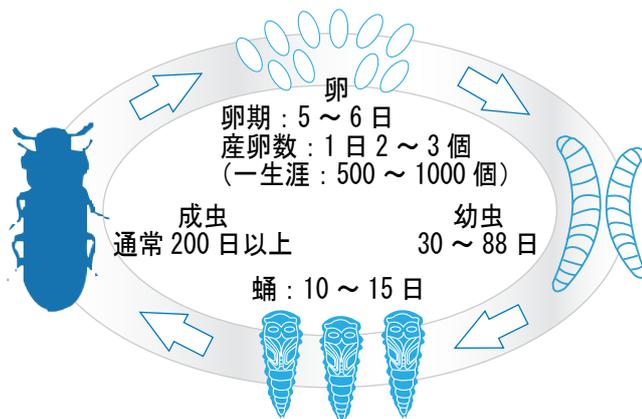
- 成虫体長…3～4 mm
体色…赤褐色
- 幼虫体長…6 mmに達する
体色…薄黄色
- 蛹体長…3～4 mm
体色…乳白色
- 卵 体長…直径約 0.1 mmで球形
体色…乳白色

● 成虫の体長は、3～4 mm程度で、体型は細長く扁平な形状です。表面は赤褐色でかすかな光沢があります。外見はヒラタコクヌストモドキとかなり似ていますが、一般的には、触角の先端3節が目立つほど太くて、複眼間の幅が狭く、また飛翔することができる点で区別がつかます。発育期間は条件（餌、温度、湿度）によって異なりますが、通常春から秋にかけて年2～4世代以上発生します。また、成虫の状態越冬します。

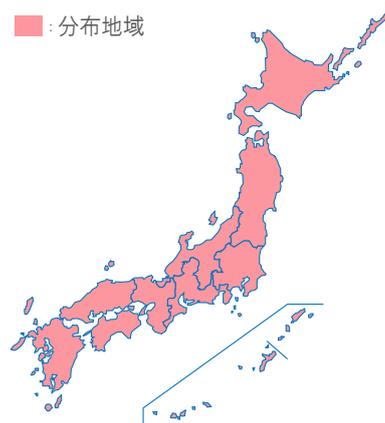
分布と発生場所

- 世界共通種で広く分布し、日本でも地域を問わず全国的に分布しています。特に、製粉・製麦・精米工場や倉庫、飼料工場、製菓・製パン工場、一般家庭の食品保管場所によく発生しています。

● サイクル図



● 分布図



● 発生時期



被害

- 世界的にも日本においても食品害虫の大害虫として問題となっている、コクヌストモドキとヒラタコクヌストモドキですが、両種共に被害状況が酷似しており、特に製粉工場や飼料工場の小麦粉などの穀粉においてよく発生が見られます。また、製菓・製パン工場ではビスケット、チョコレート、パンなど、一般家庭や食品店では小麦粉、ヌカ、粉ミルク、煮干などからもしばしば発生が見られます。そのほか、乾燥果物や乾燥野菜からも発生する場合があります。穿孔能力が強く、通常の食品包装では簡単に侵入してしまうため食品に混入する被害を起こします。

駆除

- 発生源が穀粉が乾燥物なため、それらの管理が重要です。床などにこぼれたカスからも発生するため、その除去を行うことが第1です。また、食材は密閉容器に入れるなど管理にも気をつけて下さい。発生源を調査するためのフェロモントラップなどもありますので併用して頂き、発生源を追及して下さい。もし発生源を特定できたら、原因の除去とコクヌストモドキを市販の殺虫剤などを使用し駆除して下さい。それでも発生源の特定駆除ができない場合は害虫駆除専門会社に相談して下さい。カツオブシムシにせよシバンムシにせよ、清掃と温湿度管理（低温・低湿度）によって増殖を抑えられますのでまず、工場や倉庫の棚、板、袋などの下の部分までこぼれた粉粒などをそのまま放置せずに早めに掃除し、発生源を除去することが基本となります。餌となる食品は密閉容器などに入れて保管します。市販の燻煙剤や殺虫剤を噴霧すれば殺虫できますが、食品に直接使用することは極めて危険なので害虫駆除専門会社と相談することをおすすめします。