

新たなきのこ菌床栽培方法の確立 (ハタケシメジ)

山梨県森林総合研究所 戸沢 一宏

ハタケシメジというきのこ

ハタケシメジは、シメジ科シメジ属の食用きのこのこで、食感も味も良いきのこ。
現在はスーパーなどで売られていますが、姿形が野生のものとは異なっている。
そこで、本研究ではきのこの形状が野生に近い形状での発生を目的に栽培試験を行った。



写真-1 野生のハタケシメジ

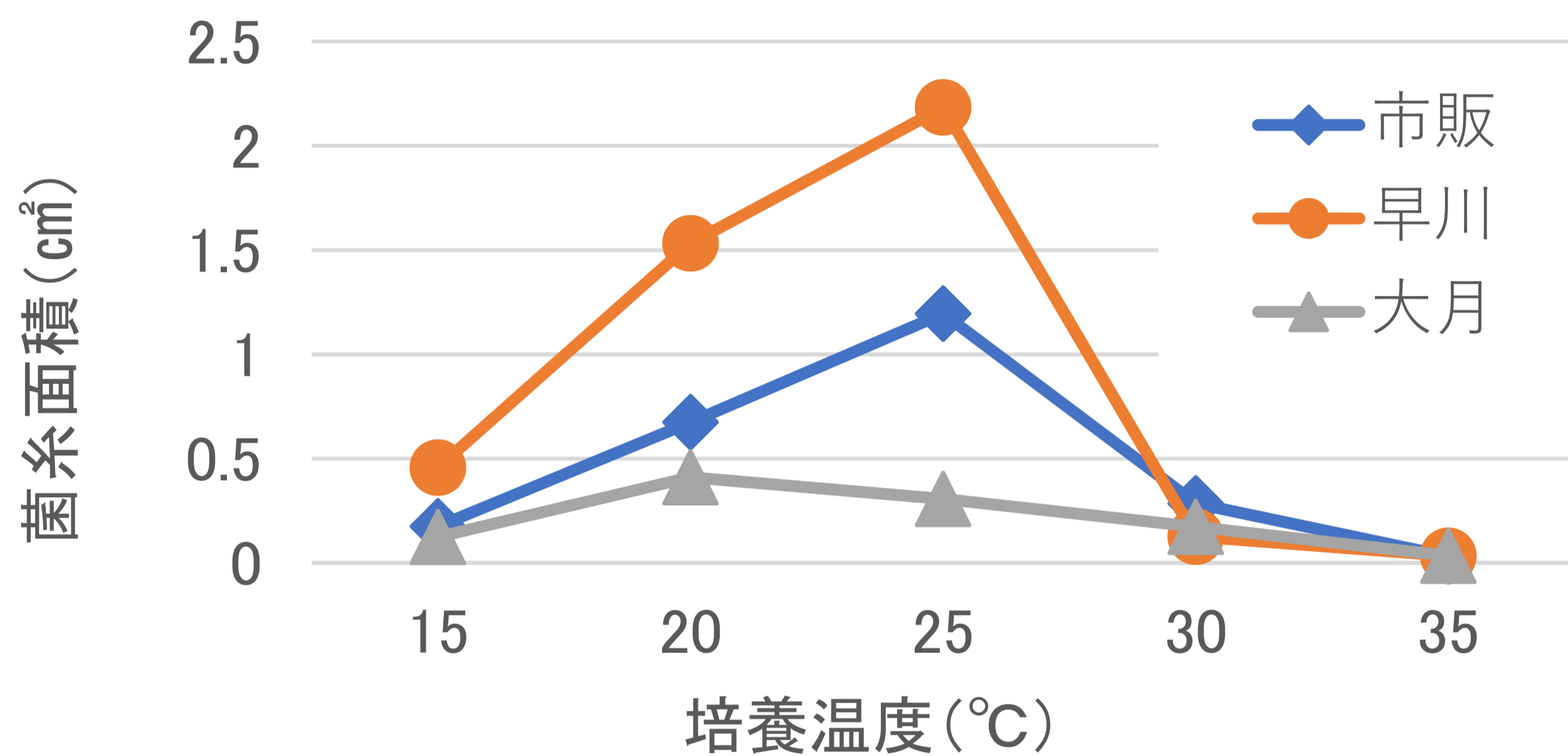


図-1 菌糸伸長に及ぼす温度の影響

栽培に適した温度

試験に用いた菌株は、市販株、県内で採取された子実体より分離した大月株、早川株を用いました。
それぞれの20°Cから25°Cで菌糸の伸長が最大となり、培養に最適な温度は25°C。
菌床培地では、早川株、大月株は菌糸がほぼ伸長しなかったため、栽培試験は市販株のみを対象に行った。
菌床培地構成は、オガ粉:米ぬか:フスマ:バーク=20:3:3:4が最適であった。

表-1 菌糸伸長に及ぼす栄養剤の影響

栄養剤	割合(%)	伸長速度(cm/week)
米ぬか	20	0.64
米ぬか	30	0.63
フスマ	20	0.58
フスマ	30	0.59
米ぬか+フスマ(1:1)	20	0.67
米ぬか+フスマ(1:1)	30	0.70
米ぬか+フスマ(1:1)	40	0.68
米ぬか+フスマ(2:1)	20	0.65
米ぬか+フスマ(1:2)	20	0.64

培地基材 広葉樹オガ粉

表-2 菌糸伸長に及ぼすバーク堆肥の影響

培地基材	伸長速度(cm/week)
オガ粉	0.70
オガ粉+バーク堆肥(10:1)	0.71
オガ粉+バーク堆肥(10:2)	0.76
オガ粉+バーク堆肥(10:3)	0.75
オガ粉+バーク堆肥(10:4)	0.73
オガ粉+バーク堆肥(10:5)	0.73

栄養剤 米ぬか+フスマ(1:1) 30%

発生方法の検討

ビン栽培

- 菌掻きをおこなった後、瓶を逆さにして芽出しを行う方法

袋栽培

- 袋の上部を切り、菌掻きを行い、水を加え、バーク堆肥で覆土する方法
- 袋の上部を切り、菌掻きを行い、水を加え、袋を密封する方法

袋栽培1の方法については、子実体下部にバークが付着することが確認された。

よって袋栽培については1の方法が最適である。



写真-2 子実体下部付着したバーク



写真-3 ビン栽培での発生状況



写真-4 袋栽培での発生状況



写真-5 収穫したハタケシメジ (袋栽培)