

新しい岐阜県産キノコ 「ムキタケ」の菌床栽培

久田善純 井戸好美*

*現 西濃農林事務所

🌲 ムキタケの菌床栽培*に取り組んでいます



● 菌床から発生したムキタケ

近年、県内のキノコ生産者の方々などから、珍しくておいしいキノコの栽培技術の開発を望む声が多く寄せられています。そこで、新しい栽培用キノコとして、県内に自生する**ムキタケ**に着目しました。

ムキタケは、県内では天然物が少量流通しているのみで、人工栽培は行われていません。

現在、県内でとれた野生のムキタケの菌株を使って、菌床による人工栽培技術の確立に向けて取り組んでいます。



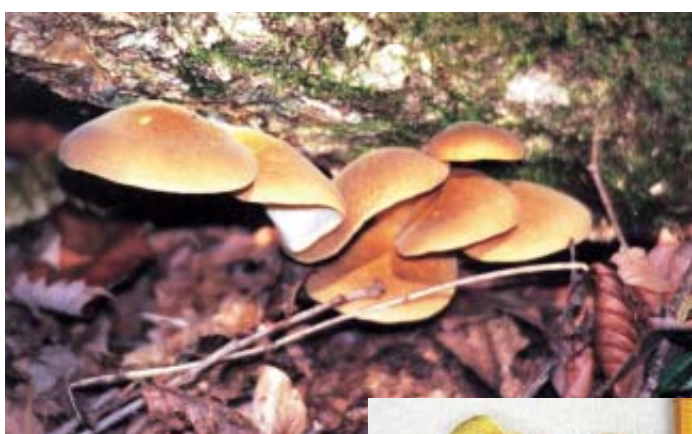
*菌床栽培とは：オガ屑などに栄養源を混ぜて固めた培地のことを菌床といいます。この菌床にキノコの菌を植え付けて育てる方法を菌床栽培といいます。

🌲 ムキタケってどんなキノコなの？

ムキタケは、秋の半ば過ぎに、広葉樹の枯れ木などに、重なり合って発生します。

表皮がむけやすいことから、この名前がついたと言われています。日本各地で様々な呼び名があり、県内では『ムクダイ』などと呼ばれ古くから食されています。

身は柔らかくて舌触りが良く、鍋物や汁物をはじめ、煮物や炒め物などの料理に合います。



● 県内の野生のムキタケ
キシメジ科ワサビタケ属
(学名：Panellus serotinus)



表皮がむけやすいのが特徴です

(注意) ムキタケは、有毒のツキヨタケと姿が似ているので、採取するときは注意が必要です。

菌床栽培に適した菌株を探しています



野生のムキタケを、培養ビンで栽培すると、発生するキノコ（子実体）は、菌株によって、色、形、厚み、味などに差がありました。また、栽培に要する期間や収穫量も、菌株により差がありました。今後も、県内野生菌株の収集を続け、形や味、収穫量などの面から、菌床栽培に適した菌株を探していきます。



菌株により、色や形などに差があります

さまざまな栽培スタイルを目指して

周年栽培を目的として、温度や湿度を管理する空調施設内でビンや袋を使った栽培試験を行っています。また、低コスト栽培を目的として、空調設備のない簡易な施設内で栽培する試験も行っています。

空調のある施設

ビン栽培

袋栽培

※菌床の重量：1kg

↓

周年栽培が可能

空調のない施設

菌床シイタケ用の施設での栽培

※菌床シイタケ用の培地を利用し、培養もシイタケと同じスケジュールで管理

※菌床の重量：2.5kg

※11～12月頃に発生

↓

空調コストがかからない