

黒トリュフ 県内で人工栽培

国内初の成功、2個確認

県森林研究所が発表

美濃市曾代の県森林研究所は4日、国産黒トリュフの人工栽培に国内で初めて成功したと発表した。2016年から取り組んできた研究で、7年目にして成功を遂げた。高級食材のトリュフは近年輸入量が増えて需要の伸びが見込まれており、今後安定した栽培方法の確立を目指す。(桂川景)

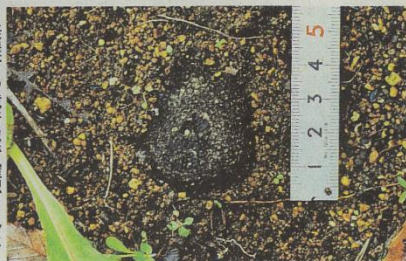
研究7年目 需要増、安定化目指す

研究は、高級キノコの人工栽培を目指す農林水産省委託プロジェクトの一環。キノコの研究員水谷和人(62)と上辻久敏(51)が担当している。

トリュフは生きた樹木の根に共生する「菌根菌」。その性質を利用し、コナラ



顔を出した黒トリュフを指さす県森林研究所の水谷和人さん。4日午後1時57分、美濃市内。



美濃市の栽培地で確認された黒トリュフ。アシアクロセイヨウシヨウロ。4日午後1時54分、同。

の苗木の根を国産の黒トリュフ「アシアクロセイヨウシヨウロ」の菌に浸し、16年に計56本を美濃市内

の林に植えた。全国の自生地を観察して土壌の酸性度に着目し、石灰を混ぜるなど培地を工夫したところ、3年で菌根ができて、今年には多数の菌根が確認できた。

10月17日には、水谷さんが3〜4センチほどの黒トリュフ2個ができていたのを確認した。半分に切った断面はトリュフならではの大理石模様で、香ばしい匂いがしたという。森林総合研究所(茨城県つくば市)が遺伝子情報を解析し、7年前に浸した菌による黒トリュフと確認された。

水谷さんは「無事に土か

ら顔を出してきて、大変うれしい。今後は短期間で安定的に栽培させる技術開発を進め、いつか多くの人に味わってもらえるよう量産化を目指したい」と意気込む。

トリュフは、キャビアやフォアグラと並ぶ世界三大珍味の一つ。マツタケと同

様、人工栽培は困難とされてきた。国内で流通するトリュフのほとんどはヨーロッパや中国などの輸入品で、輸入量は年々増加している。昨年森林総合研究所が国産初の白トリュフの人工栽培に成功しており、それに続く成果となった。

岐阜県森林研究所ホームページ掲載期限:令和7年1月16日

この記事は岐阜新聞社の許可を得て使用しています。