

## 食 用 菌

### 原 木 栽 培

#### ・シイタケ栽培

北海道は本州の先進地に比べると、年間の積算温度が少なく雨や湿気も少ないなど、シイタケ原木栽培には不利な気象条件にあります。そこで、昭和62年度からハウスを利用したシイタケ原木栽培技術の研究を行っています。

また、シイタケの原木に用いるミズナラは年々供給量が低下して、植菌を行う1～4月の短い期間に必要な量を確保することが困難になっています。このため、植菌する期間を拡大することを目的に、これまでは原木栽培に不適な時期とされていた6～10月に原木を伐採して植菌を行う試みを昭和63年度から行っています。

さらに、原木樹種の拡大という観点からは、ミズナラの代替木としてシラカンバが利用できることを明らかにしました。

#### ・野性キノコの栽培

栽培品目を増やし、キノコ類全体の消費量を伸ばすことを目的に、多くの野性キノコの栽培法を昭和47年度から検討しており、これまでにムキタケ、ヌメリツバタケの栽培法を確立しました。

### 菌 床 栽 培

#### ・シイタケ栽培

原木事情の悪化や本道の気象条件を克服し、シイタケの自給率を上げるためには、冷暖房設備での菌床栽培が必要です。このため、昭和58年度から菌床栽培に適した品種の選抜を中心として研究を行っています。

現在までの結果では、選抜した品種を2.5kgの培地で栽培して、培養期間50日、発生期間25日（2回発生）、菌床1個当たりの収量1kgの成績を得ています。



シイタケ菌床栽培

#### ・マイタケ栽培

昭和55年度からマイタケの菌床栽培を研究しています。試験場独自の技術としては、22℃で培養して培地全体にマイタケの菌糸が蔓延してから、28℃前後の高温条件に移し、子実体原基の形成を抑制しながら熟成を行う方法を開発しました。

#### ・ナメコ栽培

昭和53年度から57年度にかけて行われた、林野庁大型プロジェクト研究に参画し、ナメコ栽培の栄養源として米ぬかの代わりにふすまを用いると収量が激増すること、栄養源としてふすまを用い、さらに消石灰を加えると、カラマツとミズナラのご屑がカンバのご屑と同等の培地原料として利用できることなどを明らかにしました。

#### ・ヒラタケ、タモギタケ栽培

培地に消石灰を加えると、ヒラタケ、タモギタケの培地原料として、トドマツ、エゾマツ、カラマツなどの針葉樹のご屑が利用できることを明らかにしました。また、のご屑に水をかけながら堆積すると、針葉樹やミズナラのご屑から生長阻害成分が流出して、ヒラタケの収量が増加すること、さらに、トドマツの持つ阻害成分がジューバビオンであることを明らかにしました。

#### ・野性キノコの栽培

これまでに、ムキタケ、野性型エノキタケ（商標登録名「えぞ雪の下」）の栽培法を開発し、現在はナラタケ（ポリポリ）の栽培法を検討しています。

（微生物利用科 瀧澤南海雄）