

野生型エノキタケ「2代目えぞ雪の下（仮称）」を開発しました

利用部 微生物グループ 宜寿次 盛生，東 智則，米山 彰造
道総研本部 研究事業部 知的財産グループ 齋藤 沙弥佳

研究の背景・目的

- ・林産試では天然の形態・風味を有する野生型エノキタケ「えぞ雪の下」を開発し、その菌株を生産者に提供しており、市場での根強い需要から25年以上一定量の生産品が流通しています。
- ・きのこや植物等の作物は、優良品種を複製して増殖することが可能なため、種苗法の「品種登録」制度で開発者や生産者の権利（知的財産権）を守る必要があります。
- ・しかし「えぞ雪の下」の開発当時は速やかな普及が優先され、品種登録が行われていません。そのため、「えぞ雪の下」に代わる品種登録可能な新品種の開発に取り組みました。

研究の内容・成果

- ・285菌株を作製、1次選抜した78菌株を食味評価し、のべ10菌株の栽培試験を生産者施設で行いました（図1）。
- ・「えぞ雪の下」と比較して、収量や食味、食感が同等以上の1菌株（012b）、生産効率に優れている1菌株（E704）を選抜しました（図2、表）。
- ・品種登録に必要なデータを収集しました。

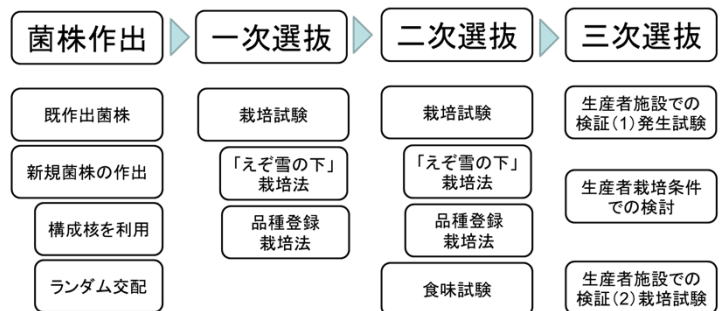


図1 「2代目えぞ雪の下（仮称）」開発の流れ



図2 「2代目えぞ雪の下（仮称）」候補菌株

表 「2代目えぞ雪の下（仮称）」最終選抜菌株

菌株	生産者印象*1		収量比*4			生産効率比*4			食味評価*5	
	栽培試験*2	発生試験*3	カラマツ	トドマツ	コーンコブ	カラマツ	トドマツ	コーンコブ	味良	食感良
012b	〇〇		1.02	1.04	1.09	0.95	1.05	1.09	1.14	1.14
922d	〇〇	△△〇	1.07	0.94	0.93	1.01	0.96	0.96	0.75	0.85
E704		△△〇	1.07	1.08	1.23	1.21	1.27	1.47	0.75	1.06
H30c09	△△		1.14	1.11	1.25	1.29	1.32	1.51	0.93	0.94
D2p8	×△		1.08	0.78	1.16	1.06	0.90	1.34	1.00	0.95

*1 生産者施設で試験を複数回実施した。各菌株に対する生産者の印象を聞き取り調査した。○:好印象, △:栽培条件の改善などが必要, ×:不評
 *2 培地調製～収穫まで、同一生産施設で条件を変えて2回実施した。
 *3 林産試で培養管理後、生産者施設で子実体発生操作以降を管理した。生産者施設2カ所で各2回実施した。
 *4 栽培特性は林産試で実施した試験結果。対照菌株は「えぞ雪の下」
 *5 食味評価は、最良2～0の平均値(8～12名)、1が対照と同等

今後の展開

- ・開発した野生型エノキタケの権利保護(品種登録)を行って、生産者に活用してもらいます。
- ・別きのこ品目の生産者や異業種からの新規参入希望者へ新品種を普及します。
- ・野生型エノキタケを活用した製品開発(食品素材としての活用・機能性の活用)など新たな展開を図ります。