

旨味等の特徴を持った新品種とその栽培技術を開発し、加工に向けた特徴を整理しました

背景

異業種の企業がキノコ生産への新規参入を図ろうとしています

+

道産キノコ生産量の増加のためには新規需要開拓が必要です

特徴的な成分を有する新規需要開拓に適した新たな道産キノコの開発

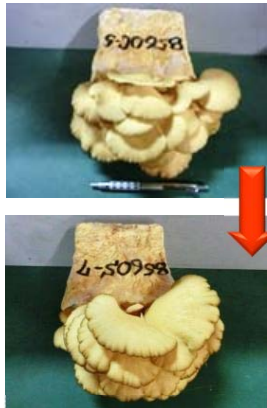
「ニュータイプキノコ」の育成

- ・栽培技術の開発
- ・栽培特性の優れた菌株の選抜
- ・食味や機能性関連成分の評価

成果



栽培期間を短縮した
ユキノシタ新品種



ムキタケの大型化



食味評価による
ヌメリシギタケモドキ
の選抜

栽培技術

菌株の選抜

成分等評価

機能性からみたキノコの特徴→PR情報として

- うま味成分が多い
 - ・タモギタケ
 - ・ヒラタケ
 - ・ユキノシタ
- 抗酸化力に優れる
 - ・トキイロヒラタケ
 - ・タモギタケ
- 脂肪の蓄積を抑制する
 - ・ユキノシタ
- 美容（シワの抑制）関連に優れる
 - ・コムラサキシメジ

ニュータイプキノコ
の定着化支援による
普及と消費の推進

※H26
職員奨励研究事業

期待される効果

（成果）優良品種
「ニュータイプキノコ」
の開発

優良品種の
生産体制の確立

新規参入の促進と
需要開拓

新規加工食品への
展開を図る