

# 職場紹介

## 第12回 きのこ部 生産技術科

生産技術科では食用きのこの栽培技術の改善や北海道での生産に適した品種（道産品種）の育成を行っています。これまでにブナシメジ（品種登録済み）（写真1）をはじめ、タモギタケ（写真2）、野生型エノキタケ（写真3）、ツバナラタケ（写真4）の品種を育成し、道内きのこ業界において実用化を進めています。



写真1 ブナシメジ  
「マーブレ88-8」

写真2 タモギタケ  
「エルム・マッシュ北菌2号」

写真3 野生型エノキタケ  
「えぞ雪の下」

写真4 ツバナラタケ

### ○最近の研究内容

#### (1) きのこの食味性向上の検討と機能性を強化した成分育種

これまでの生産効率を重視した栽培技術に加え、新しい視点として、きのこの美味しさや機能性に着目した研究を行っています。これまでに、人による官能試験（実際に調理したきのこの味見をして評価する試験）と味覚成分等を関連づけて、異なる品種や培地の組み合わせにより食味を改善できる可能性を示しました。この他、きのこの第3の機能といわれている生体調節機能に着目し、血圧の上昇を抑制する機能に関連する成分を多く含む品種の育成を行っています。

#### (2) 針葉樹おが粉の利用に適した道産品種の育成

道内に豊富にあるカラマツ等の針葉樹を使った栽培により適したブナシメジや、針葉樹栽培に適応できるマイタケの品種の育成を行っています。

#### (3) 道産きのこの差別化を目指した品質評価に関する研究

道産きのこの差別化や消費拡大を目的として、鮮度や味覚特性等の品質指標値について検討を行っています。

### ○技術支援

生産技術科では企業からのきのこ栽培に関する技術相談に対応しています。また、冊子などで栽培技術に関する知見や情報の紹介を行うとともに、技術研修や現地技術指導等によって、道内企業に栽培技術等の支援を行っています。

### ○研究設備

栽培施設として大型の恒温恒湿室を持ち、中型ミキサー、瓶詰め機、高圧殺菌釜、掻き出し機等の一連の栽培関連器具を備えているので、中規模スケールの栽培試験まで行うことができます。

また、最近導入した物性測定器（写真5）を用いて、きのこの子実体を切断することにより、美味しさの指標のひとつであるテクスチャー（食感）の評価が可能となりました。



写真5 物性測定器