

マイタケの栽培法

特殊林産科

近頃マイタケ栽培が新聞紙上でとりざたされることが多く、当場へのマイタケ栽培に関する技術相談も増加している。これは主としてサルノコシカケ科の茸（マイタケもこの仲間）から制ガン剤が抽出されたことから健康食品としての期待や、もともとマツタケとならぶ高級な茸とされながら、マツタケよりもっとお目にかかる機会が少いことからくるあこがれ感が一般に高まったこと、更に栽培しようとする側からみて現在の市場価格が魅力的なこと、これらが相乗効果を及ぼした結果と思われる。

マイタケの栽培法については当場でも予備試験を重ね、これまでに得られた栽培上のポイントを基礎にして昭和55年度から本格的な研究態勢に入っている。今回は、これまでに得られた知見をもとにして、マイタケ栽培の概要を記述することとしたい。

1. 必要な材料

1) のこ屑：広葉樹のもの。粒度は荒いものが良く、細かすぎるときはモミガラを2～3割混ぜる。

2) 新鮮な米糠又はフスマ：栄養源としてのこ屑に混ぜる。酸放したものは不可。

3) ガセット袋：培地を詰める袋。ショーレックス製、ポリカーボネイト製など。サイズは培地1kg用として、折径20cm×長さ27cm、厚さ0.04mm。

4) 紙ひも：培地を詰めた袋をしぼる。

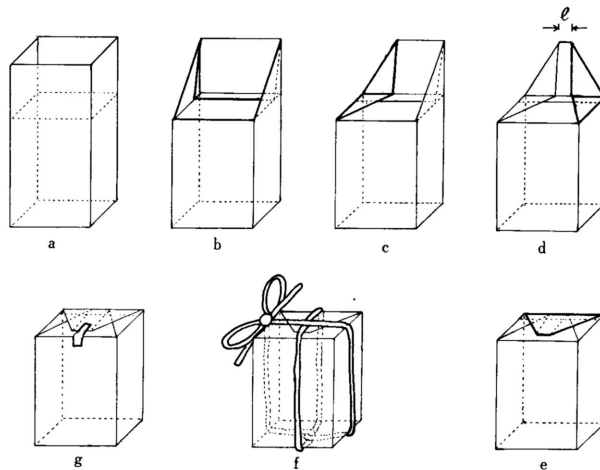
5) セロテープ：接種を終った袋の口を止めて害菌の侵入を防止する。

6) 種菌：品種によって収量、品質ともに大きく異なるので良い種菌を手に入れることが重要。

2. 培地の調製、詰め込み

1) のこ屑と米糠（10容：1容）又はのこ屑とフスマ（10容：1～2容）を混合し、水を加えて良く攪拌する。水加減は培地を握って指間に水がにじむか、にじまないかという程度。簡単ににじむようでは多すぎる。どちらかというとなめの方が菌回りが良い。また米糠を多くすると菌回りが悪化する。

2) 出来上がった培地をガセット袋に900g～1kg詰める。詰める量はのこ屑の樹種、培地水分などによって変わるが、袋の口を第1図bのように折ったとき、手前のふちと向うのふちの間に1～2cmのすき間が出る程度とする。



第1図 ガセット袋のあつかい

3) 培地の上部を軽くおさえて平にし、中央に径2cmの穴を底まであける。

4) 袋の口を折る（第1図）。まず手前のふちを向うに折り（b、このとき向うのふちとの間にすき間が出るのが肝要）、次いで左右の斜になったふちをその上に折りたたむが（c, d）、このとき向うのふち上での折り合わせに2cm程度のすき間1を作る。最後に向うのふちを手前に折る（e）。マイタケは手前のふちと向うのふちとのすき間に茸の芽を作り、1のすき間からはい出すように茸を生長させるので、それぞれのすき間を作りながら袋の口を折ることがコツとなる。

5) 口を折った袋にひもをかける（第1図f）。これは運搬の便をはかることと折り口が開かぬように押えることを目的とするので、最後の折りふちに縦にひも

をかけることが大事である。

3. 培地の殺菌

マイタケは雑菌に弱いので培地の殺菌は十分に行う必要がある。この点から高圧殺菌が望ましいが、十分な殺菌条件が得られるなら常圧殺菌でもよい。殺菌条件は高圧殺菌で釜内温度が120℃ になってから90分間、常圧殺菌では釜内温度98℃ 以上で4時間を目標とする。

4. 接種

殺菌を終了した培地は接種室へ移して一夜放冷し、培地温度が20℃ 以下で接種する。袋をしばったひもをほどき、折った口を開いてスプーン（カレーライス用の大さじ）2杯の砕いた種菌を落とし入れ、再び口を折ってその一端をセロテープで止めたのち（第1図g）ひもでしばる。接種作業での注意点は他の茸と同じである。

5. 培養、発生

培養、発生とも自然を利用する方法と、冷暖房機器を備えた施設を用いる方法があるが、自然をうまく利用の方が資金もかからず、栽培も易しい。施設栽培では良質な茸を得ることに難しい面がある。

1) 自然栽培

年に1回の発生となる。接種を5月中旬に行い、吹抜小屋のような風通しが良く、夏涼しいところに袋を並べて培養する。要はナメコ、ヒラタケの箱栽培と同じである。半月ごとに雑菌検査を行い、汚染された袋は廃棄する。盛夏を過ぎていくぶん涼しくなる頃（8月下旬）袋の上部にコブ（茸の芽）が形成される。こ

のコブは第1図1のすき間を押し上げながら生長し、次第に先端が黒く着色してくる。

コブの先端が着色したらひもとセロテープをはずし、袋の口は開かずにたたんだままでビニールハウスなど温湿度をある程度調節できる発生室の棚に移す。室温を17～22℃、湿度を90%以上に保つように務めるとコブは次第に枝分れし、マイタケ特有の重なり合った傘を形成する。茸の生長は管口（傘の裏側にできる孢子形成器官）の形成とともに止まるので、管口がはっきり見えるようになったら採取する。茸の生長には約14～20日かかり、収量は1袋当り80～90gである。

2) 施設栽培

接種から採取まで80日前後で年4回転となる。接種した袋を培養室の棚に並べ、室温を22～24℃、湿度を70～80%に保つ。一週間ごとに雑菌検査を行いながら培養すると約30日で菌回りする。その後照明しながら培養を続けると40日頃からコブが出来始め、先端が着色して発生室へ出せるようになるには50～60日必要となる。

先端が黒くなったらひもとセロテープをはずし、袋の口はたたんだまま発生室の棚に移す。発生室内を17～22℃、湿度90%以上に保つと茸が生長する。採取時期、収量は自然栽培と同じである。

発生室内で注意すべき点は高温を保つこと、強い風に当たらないこと、要は茸を乾かさなないことである。さもないと茸の生長が止ったり奇型が生じたりする。このことから施設栽培において導入する冷暖房システムは強い風を出さないタイプであることが望ましい。更に色の濃い茸を得るためにはかなり明るい照明を必要とする。

6. マイタケ栽培でのポイントのまとめ

- 1) ガセット袋を用いる。
- 2) ガセット袋の口をコブ（茸の芽）ができやすいように折る。
- 3) コブが着色するまで培養する（22～24℃）。
- 4) 袋の口を開かずに発生させる。
- 5) 発生室は17～22℃、湿度90%以上に保つ。
- 6) 強い風を当たらない。
- 7) 明るい発生室を用いる。



写真1 マイタケの発生
（当場選抜株マ78-7, 原産地 音更）