

技術のおたずねにこたえて（食用きのこの瓶栽培）

〔おたずね〕

食用きのこの瓶栽培をしています。種菌や菌床がバクテリアに汚染されているか否かを判定する方法を教えてください。

（函館市 M生）

冷却後，密栓して無菌箱等に保存する。

〔おこたえ〕

以下の方法で判定します。

1. 培地の作り方

1) 培地組成

市販のプイヨン培地 18 g
水道水 1000ml

2) 分注・殺菌

a) 溶解

上記の培地いずれかの原料を全量ビーカーに加え，加熱して溶解する。

b) 試験管分注

ねじ付き試験管に深さ 5 cm程度分注して，軽く栓をしめる。（密閉しない）

c) 殺菌

120 で20分オートクレイブして放冷。

2. 菌床の分離方法

無菌箱やクリーンベンチの中で作業を行う。

1) 分離量

耳搔き 1 杯位の大きさの菌床を滅菌したピンセットで摘みだし，プイヨン培地の中に一個ずつ落とし込んで密閉する。

2) 分離数

1 瓶につき

上部から 3個

中部から 3個

底部から 3個

計 9個

3. 培養と判定

1) 栓は固くしめたまま振盪培養または静置培養する。

2) 22～25 で 2 日以上培養する。

3) 試料を加えていないプイヨン培地と濁りの比較をして，濁りがあれば汚染されている。

（林産試験場 微生物利用科）