



タマチョレイタケの菌床栽培 の技術を開発しました。



タマチョレイタケとは？

- ・多孔菌科タマチョレイタケ属のきのこです。
- ・マイタケに近い仲間で、地上や倒木に生えます。
- ・全国的には、天然にあまり発生しない珍しいきのこです。
- ・当センターでは、県内の富士地域などで、タマチョレイタケの菌株を採取することができました。



タマチョレイタケの天ぷら



タマチョレイタケの野菜炒め

食材としての特徴

- ・味や香りにくせが無い。
- ・肉質は淡い白色で歯ごたえが良い。
- ・天ぷら、油炒め、ピラフ、フライ等の料理が合います。

タマチョレイタケは食用きのことして有望です。タマチョレイタケを安定して発生させるためには、栽培条件を明らかにする必要があります。このため、森林・林業研究センターでは、タマチョレイタケの菌床栽培技術の開発に取り組みました。

裏面には、詳しい試験研究結果があります。



タマチョレイタケの菌床栽培方法

空調施設を利用したびん栽培及び、袋栽培と培養済菌床の袋栽培の野外発生法について、培養・発生条件を調べました。



びん栽培

様々なきのこの栽培に使われ、空調施設で集中的に管理しやすい栽培方法です。



菌床用培養びんに 850 cc (約 600 g) の培地を詰めて滅菌し、タマチョレイタケ菌を接種して、温度 22℃、湿度 70% の培養室内で、約 50 日培養した後、湿度 15%、湿度 95% の室内に、2 週間程度置くと発生します。

子実体 約 100 g 発生。

袋栽培

傘が大きく形良く成長しやすい栽培方法です。

・全期間空調施設

・菌の培養を空調施設 野外で発生させる



ポリプロピレン袋に、培地を 1 kg 詰めて滅菌して菌を接種、温度 22℃、湿度 70% の培養室内で約 50 日培養した後、温度 15℃、湿度 95% の室内で、2 週間程度で発生します。

子実体 約 140 g 発生。



培養済の菌床 1 kg を、3 月または 9 月に野外の発生棚に設置すると、約 2 週間程度で発生します。

子実体 約 150 g 発生。

発行日：平成 22 年 3 月 1 日

編集：静岡県農林技術研究所森林・林業研究センター

発行：静岡県森林・林業研究センター振興協議会

〒420-8601 静岡市葵区追手町9-6 (静岡県森林組合連合会内)

TEL (054)253-0195 FAX (054)253-2328