

1 新石川きのこブランド確立対策事業（第3報）

予算区分：県 単

研究期間：平成 10～13 年度

担当科名：生物資源科

担当者名：三浦 進

・目的

本県で開発中のシイタケ菌床栽培用品種の実用化を進め、石川きのこブランドを確立することにより、本県のきのこ産業の振興に寄与する。

・事業内容

昨年度おこなった実証栽培試験を継続し、培養条件（温度、培地材料）、発生処理方式の検討を行った。また、LE33 の食材としての性能評価を行った。

・調査結果

温度：培養温度は、1 次蔓延までは 16～18 とし、それ以降は 18～24 が適していることが明らかとなった。また、原基形成が旺盛になる温度は 17～21 であり、25 以上では原基形成が停止することが明らかとなった。子実体発生は 13～23 で可能であるが、生産効率と品質に優れる温度は 18 ± 3 であった。また、発生後の菌床の休養は 20～24、芽出し操作は 18～20 が適していることが明らかとなった。菌床の熟成に必要な有効積算温度は 1800～2300 ・日であった。菌床熟成時の重量減少率は約 15%であった。

培地材料：LE33 は木材腐朽力が旺盛なため、培地基材は自然栽培ではチップを主体とする。添加する栄養剤としては、フスマが最適で、添加量は容積比で 10～15%とする。また、コーンブランは栽培には不適であった。初回発生での集中発生を抑制するため、培地の含水率は 60%が適していることが明らかとなった。

発生処理：子実体の発生処理操作は、浸水および散水方式のどちらでも良いが、品質向上のため、芽切り後は乾燥気味の管理が望ましい。また、芽切りが鈍いときは、温度と湿度の日較差を大きくすることで対処可能であった。

食材としての性能評価：官能試験の結果、子実体は弾力性に優れ、てんぷらや焼き物での食味評価で他の品種より良い評価が得られた（実施：北陸学院短期大学 新澤教授）。