



マイタケの原木栽培 —原木の殺菌からほだ木づくりまで—

はじめに

マイタケの原木栽培は、種菌が他のきのこ菌よりも弱く、ほだ木(※)づくりには高圧殺菌釜を使用しなければならないなど難しい面もありますが、畑で小規模栽培する方の中には、ほだ木づくりから始めたいという方も増えてきているようです。今回は手軽にほだ木づくりができる方法についてご紹介します。

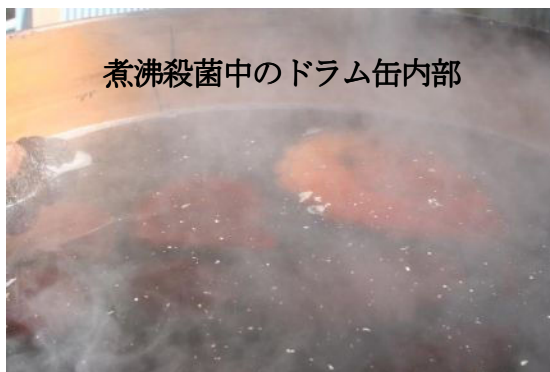
※ほだ木とは、キノコの菌が完全に伸びきってキノコを出す準備が整った状態の原木のことをいいます。

1. 原木の煮沸殺菌

使用する原木はコナラ、ミズナラ、クヌギ等で、太さは12～25センチの木が適しています。植菌時期は1月中旬から3月下旬が適期です。原木の伐採時期は植菌2週間前が最適で、玉切りは殺菌前日までに行い、長さは15センチに準備しておきます。殺菌にはドラム缶を用意し、原木を煮沸させます。1缶あたり40～50個の原木を殺菌することが可能です。殺菌時間は沸騰してから4時間は必要で、煮沸中は火力の調整を行い、沸騰状態を維持します。



煮沸殺菌中のドラム缶内部



2. 煮沸殺菌の終了

煮沸殺菌が終了する頃にはドラム缶内部の湯が黒紫色に変色します。これは原木内部のタンニンが溶け出したもので、このような色になる前に殺菌を終了すると、その後の雑菌の発生が多くなり、失敗する確率が高くなるので、注意します。



袋詰めして、一晩、冷ます。

3. 殺菌済原木の袋詰め

煮沸殺菌後は耐熱手袋を使用して、原木が熱いうちにマイタケ培養用の専用袋に詰め込みます。袋の口は3回折り曲げて2、3箇所クリップで

止めます。袋に詰めた原木は一晚冷やします。



4. 種菌の接種

ここからの作業は清潔な環境と服装で作業を行います。種菌の接種にはオタマとボールを使用します。マイタケの種菌を入れる前に火にあぶって殺菌して冷まします。雑菌の侵入を抑えるために土台等の作業場をアルコール消毒し、作業には手袋とマスクを着用します。マイタケの種菌はビンで売られています。アルコール消毒したスプーンなどで種菌を掻き出し、ボールに移して細かく碎きます。この時、絶対に素手では触れないで下さい。準備が整ったら、前日に袋詰めして冷やしておいた原木の袋を空け、オタマで種菌をすくって、まんべんなく種菌が広がるようにオタマの底で種菌の上を軽く押さえて安定させます。(接種時に袋の中をのぞき込まないように注意する。)

種菌の接種が終了したら再び袋の口を3回折り曲げてクリップで止めます。袋の口の折り方が不十分だと雑菌の侵入の原因になるので、必ず、折り曲げてください。接種後の袋の口は梱包用のビニールテープで完全に止めます。

5. 培養

接種後の原木は20℃～25℃位の温度が保てる場所で菌糸を成長させます。30℃以上の高温に当てると菌が弱り、また、10℃以下の低温の場所に置くと菌糸生長に時間がかかるので、温度管理に注意します。培養中は暗い場所に置いてください。接種して、10日～14日位でマイタケの菌糸が原木内部で生長し始めます。接種後、3ヶ月ほどすると原木の周囲がマイタケの菌糸で覆われて白くなります。これを明るい場所に置くと、2週間位で一部が鮎色に変色し始め、ほだ木の完成になります。

※ほだ木の伏せ込みからマイタケの発生管理までは、NO. 11をご覧ください。



監修：山梨県森林総合研究所
森林研究部
部長 柴田 尚

編集：普及指導部
林業普及指導員 小田真二
TEL 0556(22)8010 FAX 0556(22)8002