



ムキタケの原木栽培 —栽培と利用方法—

はじめに

野生のものはブナやミズナラなどの立ち枯れ木や倒木に群生します。山梨県内では富士山麓を中心に、御坂山地や奥秩父地域、南アルプス地域などで多く見かけます。

全体に水分を多く含み、肉感があるため、菌触りはしっかりしています。味にくせがないため、たいていの料理に合います。

大規模な栽培は行われていないため、市場での取引はほとんどありませんが、ナメコやクリタケ等と一緒に地域の特産品として活用できます。

1. 栽培環境

比較的冷涼で、空中湿度の高い場所での発生量が多くなります。中山間地域の沢筋や凹地で、直射日光が当たらない場所が栽培に適しています。



2. 使用できる原木の樹種と栽培法

使用できる樹種は、ヤマザクラ、サワグルミ、カエデ類です。長さ 90cm、太さ 10 cm の標準的な原木を使用した長木栽培が可能です。種菌は駒種菌が市販されています。



3. 長木による栽培

1) 原木の調達

原木の伐採は1月下旬から2月下旬にかけて行います。伐採後 90cm に玉切りし、日陰に積み上げて、約 1 ヶ月かけて原木の含水率を下げしていきます。但し、細い原木の場合は植菌後の活着と菌糸の生長に支障が出ることもあるので早めに植菌します。

1列に5～6駒、ちどりに
5～6列植菌します。

2) 植菌・仮伏せ

植菌は2月下旬から3月下旬が適期です。高冷地では、3月下旬に植菌した方がその後の菌糸生長には適しています。太さ 10cm、長さ 90cm の原木一本当たり 30～40 個の種駒をシイタケの原木栽培に準じた方法で植菌します。

植菌後の仮伏せは日陰で行います。直射日光が当たるような場所では寒冷紗などで日除けをします。原木の含水率が高めの時は3段くらいの薪積みにし、含水率が低いときはそのまま地面に並べる接地伏せにします。仮伏せの期間は、最長で9月下旬頃までです。



3) 本伏せ・きのこの発生

木口の4分の1以上が白色の菌紋で覆われたら、本伏せします。本伏せの環境は仮伏せと同様ですので、できれば同じ場所で伏せる方がいいでしょう。楢木(※)を直接地面に並べる接地伏せをします。日光の強く当たるような場合には、寒冷紗等で日除けをします。きのこの発生は植菌翌年の秋から始まります。発生の始まる気温は6~15℃位の間で、寒さがきのこの発生を刺激します。同一の楢木からのきのこの発生は3~4年程度続きます。



発生状況

※楢木(ほだき)とは、きのこの菌が完全に伸びきって、きのこを出す準備が整った状態の原木を言います。

4. ムキタケの利用方法について

○ムキタケの柚釜

材料(4人分)

ムキタケ	200g
大根おろし	適量
三杯酢(ゆずの絞り汁少々添加)	
ゆず	4個



作り方

- ① ゆずは上部をふた用に切り取り、下の部分はくり抜いておく。
- ② ムキタケは食べやすい大きさに切り、熱湯でさっとゆでる。
- ③ 大根おろしと三杯酢でムキタケを和え盛りつける。

そのほか、ムキタケは水分を多く含み、だしを多くしみ込ませるような料理に合うので、すき焼きや煮物、鍋物などで、このきのこの味や食感をよく引き立たせることができます。

監修：山梨県森林総合研究所
研究管理幹 柴田 尚

編集：普及指導部
TEL 0556(22)8001
FAX 0556(22)8002