

森のきのこホンシメジの施設栽培技術の開発

特産部 片桐一弘

はじめに

ホンシメジは昔から「香りマツタケ味シメジ」といわれ、マツタケと並び称されるほど美味しいきのことして有名です。当センターでは10年ほど前からホンシメジの森林内での栽培に取り組み、一部でホンシメジの発生を確認し、栽培技術の確立を目指しています。今回は、この森林内での栽培と並行して開発を進めているホンシメジの施設栽培技術について、これまでの成果を報告します。また、ホンシメジの味について調査しましたので、その結果も併せて報告します。

施設栽培技術開発試験

ホンシメジを施設栽培するためには、菌株収集から子実体の発生・収穫まで、様々な栽培工程について検討する必要があります。最適な培地材料を検討するため、麦とトウモロコシ培地の比較栽培試験を行いました。その結果、試験に用いた菌株は、麦培地が適していることが分かりました。次に広葉樹おが粉を広葉樹チップに置き換え、容器にナメコ栽培用の大型容器(1,400cc)を用いて栽培試験を行ったところ、商品価値が高いと考えられる個体重の大きな子実体が発生することが確認されました(写真)。



写真 広葉樹チップを用いた栽培試験子実体発生状況

ホンシメジの味の数値化

調査には味認識装置を使用し、県内産の天然ホンシメジと、同じく県内産のマツタケについて測定しました。(調査協力:一般社団法人長野県農村工業研究所)その結果、ホンシメジは旨味と塩味の値がマツタケに比べ高いことが分かりました。今回の調査はあくまで一例ですが、マツタケとは違ったホンシメジの味について数値化することができました。

今後の展開

菌株収集を継続し、さらに栽培適性の高い菌株の選抜と、最適栽培条件の検討を進め、ホンシメジの施設栽培技術の確立を目指します。また、成果は森林内の栽培技術へもフィードバックします。

*菌根菌

植物の根に菌類が定着し、植物と菌類が栄養等を交換する構造体(菌根)を形成し、生育する菌類。

*菌株

種としては同一のきのこであるが、それぞれ性質等の異なる集団。

*菌床

菌糸体が蔓延したブロック状の塊。なお、組成は対象とするきのこの種類や栽培方法によって異なる。

*味認識装置

人間が舌で感じる「味」を内蔵の味覚センサーで測定できるもので、6種類のセンサーで8種類の味を定量化できる装置。

*旨味と旨味コク

旨味はいわゆる出汁味。旨味は食べた瞬間に感じる味で、旨味コクは食べ物を飲み込んだ後に口の中に残る旨味のこと。