

# 野生きのこの栽培化について

昨今の食用きのこの類の消費の伸びに伴ない、良品質きのこの年間安定供給のほかには種類の多様化が求められています。

当センターでは従来から野生きのこの類の菌株を収集し栽培化を目指していますが、最近試験した種類の中から有望と思われる3種について紹介します。

## 1. ヌメリスギタケ

このきのこは、モエギタケ科、スギタケ属の木材腐朽菌で、夏から秋に広葉樹の倒木や切株に多数束生します。ナメコと同属のきのこでナメコと同様な料理法で食べられる美味しい種類ですが、傘から柄全体に黄白色の鱗片を著しく有する点が特徴的です。

試験には4系統の株に4種類の培地を組合わせ

表一 1 供試菌株の内容

種類	採取年月日	採取場所	記録
ヌメリスギタケ a	S. 61.11. 4	茨城県 茎崎町	ポプラ倒木
ヌメリスギタケ b	S. 63.10.27	塩尻市 片丘	ポプラ倒木
ヌメリスギタケ モドキ	S. 63.10. 3	松本市 入山辺	ヤナギ科生 立木
ヤマブシタケ	S. 63.10. 3	長野県 内	広葉樹倒木

て行いましたが、本報には2例の結果を示しました。栽培方法はナメコに準じましたが、良いものでは発生処理後の原基形成が円滑で、収量も2番発生までで1ビン当り126.8gと良好でした。きのこは3~8cmと柄が長く、個重もナメコの2~3倍の大きさになっていました。

なお、煮焚することで鱗片は失せ、傘のぬめり、柄の歯ざわりが良く味も格別でした。

## 2. ヌメリスギタケモドキ

このきのこもスギタケ属に属する木材腐朽菌で、春から秋に各種広葉樹の立木または枯れ木の幹上に束生します。ヌメリスギタケに比べてきのこが大きくなる点や傘の鱗片がやや粗である点が異なります。培養上の違いでは両者とも25°C付近が菌糸伸長最適温度ですが、伸長量はモドキの方が相当上まわりました。また、培養温度20°Cでも培養2カ月程度から盛んに原基形成がみられ、ナメコやヌメリスギタケに比べてより高温性のきのこと思われました。

試験栽培はやはりナメコに準じましたが、培養中の原基形成が著しいため培養を早めに切りあげ、形成された原基をそのまま生長させる方法と菌かきを行う方法とを比較しました。

この結果、菌かきを行わない方法が、収穫時期は早く収量もあがりましたが、菌かきを行っても

その後の原基形成は盛んで収量も良く、作りやすいこと判断されました。

また、形成されたきのこはヌメリスギタケ同様に柄が長く、個重もナメコの5倍程度となっており、ナメコによく似た大型のきのこという点で、また変った料理法が楽しめるものと思われます。

### 3. ヤマブシタケ

このきのこはハリタケ科、ヤマブシタケ属の木材腐朽菌で、秋に広葉樹の枯幹に発生します。

きのこは円柱状の針が多数垂れ下がった形で生長し、色は初め純白ですがだいにピンク或いは黄～褐色を帯びてきます。

栽培には広口ビンを用いましたが、この結果1番発生物は培地上でスポンジ状の塊に生長ただけで終り、本来の針状の形になりませんでした。この後、2番発生では培地とビンのすき間から生じた原基が本来の針状の形に生長し、個重も40～50gのものになりました。

この栽培では発生操作法にポイントがあるよう

で、マイタケの袋栽培のように発生孔をしぼり、きのこが垂れ下がりやすい条件を作ることが必要と思われました。

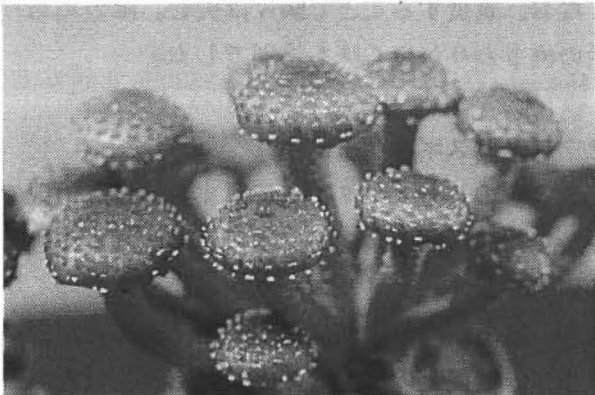
なお、きのこは煮ても色が変わらず、肉質も充実していますから、すまし汁にはうってつけのきのこといえましょう。

おわりに

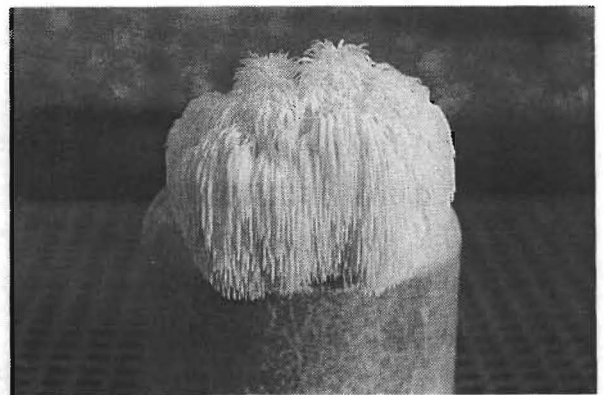
きのこの新品目を開発する中では栽培技術もさることながら、製品が消費者に支持されるか否かが大きな要素となっています。きのこ好きな信州人であっても、知らないきのこは敬遠するといった風潮ですから、野生きのこに接する機会の少ない都市消費者に至ってはさらにこの傾向は強いものと思われ、息の長い取組みが必要といえます。

当センターでもこの点をふまえて味良く、姿良く、栽培しやすい野生きのこ作りを進める計画ですが、各地域においてもこれはというきのこが発見されましたならばぜひお知らせ下さい。

(特産部 小出・増野)



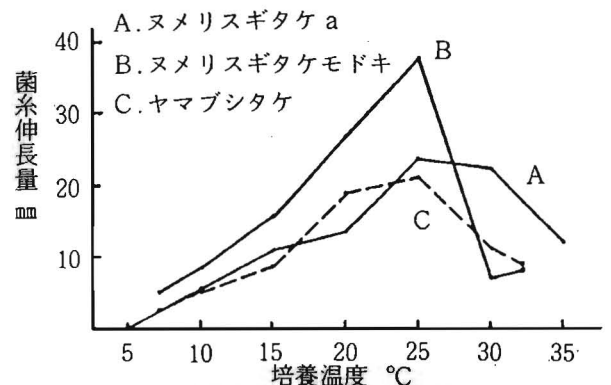
写真一1 ヌメリスギタケ



写真一3 ヤマブシタケ



写真一2 ヌメリスギタケモドキ



図一1 温度別菌糸伸長量(寒天培地、10日間)

表一2 栽培試験の概要と結果

種類	容器 培地組成	培養条件	発生条件	発生本数 供試本数	子実体平均発生量		
					個数	重量	個重
ヌメリスギタケ a	800cc 広口ビン ブナ：コメヌカ =10：2（容）	20°C 90日間	15°C 60日間 超音波加湿	$\frac{13}{13}$	27.2	38.1	1.40
ヌメリスギタケ b	800cc 広口ビン ブナ：スーパーブラン =10：2（容）	20°C 87日間	同上	$\frac{12}{12}$	31.0	126.8	4.09
ヌメリスギタケ モドキ	800cc 広口ビン ブナ：スーパーブラン =10：2（容）	20°C 58日間	14°C 54日間 超音波加湿	菌かきなし $\frac{17}{17}$	13.3	144.2	10.8
				菌かきあり $\frac{6}{6}$	14.7	124.0	8.4
ヤマブシタケ	同上	20°C 90日間	14°C 60日間 超音波加湿	1番発生 $\frac{10}{10}$	1.0	94.8	94.8
				2番発生 $\frac{5}{10}$	0.7	22.1	31.6

表一3 子実体発生経過（1ビン当り平均値）

種類	日	1～10	11～20	21～30	31～40	41～50	51～60	計
		ヌメリスギタケ a	個	—	—	12.6	12.9	
	g	—	—	10.8	21.9	4.6	0.8	38.1
ヌメリスギタケ b	個	—	17.8	1.9	—	6.2	5.1	31.0
	g	—	48.2	10.1	—	36.3	32.2	126.8
ヌメリスギタケモドキ 菌かきなし	個	4.8	3.6	1.2	1.4	2.1	0.2	13.3
	g	57.4	39.0	12.7	11.7	20.7	2.7	144.2
ヌメリスギタケモドキ 菌かきあり	個	—	4.7	5.8	1.0	2.8	0.4	14.7
	g	—	52.3	42.3	8.0	17.7	3.7	124.0
ヤマブシタケ	個	—	—	0.5	0.5	—	0.7	1.7
	g	—	—	51.1	43.7	—	22.1	116.9

表一4 ヌメリスギタケモドキ 子実体個重分布（1番収穫時）

個重分布	9 g 以下	10～14 g	15～19 g	20～24 g	25 g 以上	摘 要
本数 %	43.0	29.6	16.2	8.5	2.7	調査総数 142本 平均個重 11.5g