

新しいきのこエリンギ

1 導入のきっかけ

最近ではシイタケ、エノキダケ、ブナシメジ、ナメコ、ヒラタケ、マイタケなどの周年栽培が確立したために、一年中店先でこれらのきのこ類を購入することができます。しかしながら、どのきのこ類にも消費量には限りがある状況で、生産者にとっては常に過剰生産に伴う価格低迷という問題が付きまといまいます。そして、これを打開する一手段として新たな需要を生み出す新品目のきのこの開発が所々に要望されています。

ここではこの数年県下でも栽培意欲が高まりつつあるエリンギについて、若干の試験結果を含めて概略の説明をしましょう。

このきのこはキシメジ科ヒラタケ属のきのこで、学名は *Pleurotus eringii*、和名をカオリヒラタケといいますが、一般ではエリンギの方が通りがよいようです。元々はヨーロッパ、中央アジア、北アフリカ等の草原地帯に分布している種類で、イタリアではよく食べられているそうですが栽培は行っておらず野生動物の利用ということです。

日本では平成5年に愛知県林業センターが台湾から菌株を導入したのが始まりで、同所において栽培体系も組立てられています。本県では北信、中信、東信で栽培がみられ、ポンポコ茸、アルプス常念坊、みやましめじ、しもふり茸、あづま茸といった商品名で売られています。量的にはまだ少ない状況です。

2 栽培方法

愛知県林業センターから示されている栽培法は



59日培養区の発生状況

次のとおりです。培地原料はスギオガコにフスマで、配合は10：5と栄養材が多い。含水率は65%と標準的な量で、容器は800ccビンに詰め量530gです。培養は22℃で30日間、発生処理は菌かきを行って1晩菌かき水を注入する。原基形成は16℃、湿度90%で行い、子実体成長も同条件としておく。1番収穫には約20日を要し、2番も同日数をみています。収穫は傘径が3～4cmの頃で、1番に130g、2番に60g程度となっています。

さて、当所においてもこの方法を実証すべく試験を行いました。使用菌株は市販のカオリヒラタケとアルプス常念坊から組織分離した株です。培地はスギオガコとフスマで、この配合には4種類を供しました。容器は800ccビンで、培養は22～24℃で59日間と80日間の2区を設けました。発生処理は菌かきを行い、発生温度は15℃として、原基形成期は超音波加湿、子実体成長期は床散水程度で管理しました。収穫調査は約50日間行い、個重5g以上のものの個数と重量を調べました。

この結果、ビン全体への菌糸蔓延所要日数は17～36日間で、栄養材の多い培地ほど日数を要する

表-1 試験区分及び供試数量

培地区分	組成(容)	含水率%	培地重量 g	供試数量本		摘要
	スギ：フスマ			常念坊J	香平茸K	
1	10：2	72.5	525	① 6 ② 6	① 6 ② 6	①は59日培養区 ②は80日培養区
2	10：3	70.3	515	① 6 ② 6	① 6 ② 7	
3	10：4	69.9	543	① 6 ② 6	① 6 ② 9	
4	10：5	68.0	566	① 6 ② 6	① 6 ② 11	

表-2 菌糸蔓延所要日数

区分	範囲	平均値	区分	範囲	平均値
J 1	17~28日	19.8日	K 1	17~30日	20.0日
J 2	17~28	21.4	K 2	19~30	25.2
J 3	17~28	20.5	K 3	18~26	20.7
J 4	21~30	22.3	K 4	21~36	31.2

表-3 子実体平均発生量 1ビン当り

区分	個数	重量 g	個数 g	区分	個数	重量 g	個数 g
① J 1	8.0	126.0	15.8	① K 1	9.8	135.3	13.8
J 2	8.8	151.3	17.1	K 2	8.3	132.6	15.9
J 3	9.8	157.3	16.0	K 3	10.6	136.0	12.8
J 4	10.3	172.5	16.7	K 4	9.5	158.6	16.7
② J 1	6.2	128.7	20.9	② K 1	5.2	96.8	18.7
J 2	7.8	140.2	17.9	K 2	7.4	132.3	17.8
J 3	6.5	137.5	21.2	K 3	6.8	133.3	19.6
J 4	7.7	178.8	23.3	K 4	7.5	146.4	19.4

傾向でした。菌かき後、1番収穫までに要する日数は18~24日間で概ね20日間です。2番収穫はかなりのバラツキがみられ34~41日間の範囲でした。

子実体発生量については良い区で平均170 g台となりましたが、傾向としては栄養材の多い方が伸びており愛知県で示す資料と同様になりました。培養日数の差でみると2系統とも80日区では個体数が減る傾向であり、未発生ビンや奇形子実体もみられ、ここまでは培養を延ばさない方がよいと思われる。次に、子実体の個重分布をみると59日区では19 g以下が70~80%を占めるのに対して、80日区では60~70%に下がり平均個重は少し大きくなりました。販売上では3~4本で100 gとい

う大きさが好評で、エリンギィの特徴を出すためにも大きい子実体作りの技術が目標といえます。

収穫したエリンギィの含水率は88%とマツタケ並で、栽培きのこの中では低い部類であり日持ちの良さが言われている所以と思われました。

なお、温度別の菌糸伸長量をみると最適温度が30℃付近にあり、伸び量自体もヒラタケとほぼ同程度という結果でした。

今回は初めての栽培試験でしたが、そう難しいきのこ栽培とは感じませんでした。しかし、現場では数回栽培を繰り返すと発生不良ビンや奇形子実体の形成が顕著になるという報告があります。この原因としては、子実体からの胞子の飛散が多くこれが発芽したところで寄生性害菌が繁殖し、発生室汚染を助長するといった点が考えられます。

この予防策としては、収穫が終わる都度発生室の清掃消毒を徹底する必要があります。

3 今後の課題

エリンギィは大型のきのこで日持ちがよく、食べてもマツタケのような歯ざわりがあることから一般の消費者はもとより業務筋からも好評で今後の量産が期待されています。しかしながら、ヨーロッパの文献からセリ科植物（ニンジン、パセリ、セルリ等）に寄生することが判明したため、現在国及び愛知県、長野県等で検討が進められています。基本的には栽培ができない訳ではありませんが、当面は実害が生じないように廃床は焼却又は完全な堆肥化を行うといった対応が必要といえます。（特産部 小出）

表-4 収穫物個重分布

区分	5~9 g	10~19 g	20~29 g	30~39 g	40~49 g	50 g以上	個数計	平均個重
① J	34%	40%	14%	5%	4%	3%	222個	16.4 g
① K	43	37	12	5	2	1	230	14.7
② J	29	27	19	13	4	8	169	20.8
② K	27	33	21	13	3	3	227	19.0

表-5 温度別菌糸伸長量

MA培地 18mm試験官 4日間培養 3本2方向平均値 単位mm							
区分	10℃	14℃	18℃	22℃	25℃	30℃	34℃
J	2.83	7.50	9.67	16.83	19.17	20.17	11.00
K	4.00	7.17	12.00	18.17	20.33	22.33	12.00