

ホンシメジ とは. . .

秋にコナラ林やアカマツ林で、これらの樹木と菌根をつくって生活し、子実体は地上に単生 - 群生する。傘は高さ2 - 8cm。初め半球形からまんじゅう形で、後に平らに開く。色は灰褐色で、白色のかすり模様がある。柄は長さ3 - 8cmで白色、下部がとっくり状に膨らむものもあり、別名（ダイコクシメジ）の由来でもある。

ホンシメジ栽培の手引き

・ 令和3年版ふくふくしめじの秋期栽培 ・



(公社)福島県森林・林業・緑化協会

福島県郡山市安積町成田字西島坂7-2

電話 : 024(947)2188

FAX : 024(947)6926

(公社)福島県森林・林業・緑化協会

電話: 024-947-2188

FAX: 024-947-6926

ホンシメジ栽培法

ーふくふくしめじー

1. 菌床の仕込み

○使用瓶(容器)

1400ccホンシメジ専用PP瓶及びフィルター付き専用蓋を使用する。

○使用オガコ

適樹:ミズナラ、コナラ、クリ、ブナ、シイなどのチップ(大きめのオガコ)(写真1)



写真1



写真2

○混合比(容量)及び使用栄養材

培地:チップ:押し麦:フスマ(10:4:1)

○仕込み

種用ネットなどに入れて一晩浸水処理をしたチップ(写真2)に無処理のフスマ、定量吸水処理後の押し麦の順に加えてミキサーで軽めに攪拌し55%程度に含水率を調整する。攪拌過多は押し麦が粘土状(培地が酸欠状態となる)になるので注意する。(写真3)調製培地は1瓶当たり、0.8～1kgずつ瓶のネック部まで詰め、中心部に1穴をあける。(写真4)



写真3



写真4

○時期

仕込み時期は、4月下旬～6月中旬までに実施する。

○殺菌

高圧殺菌法を推奨し、本殺菌温度が120℃で120分が目安となる。常圧殺菌法は避ける。

○接種

培地冷却後、1瓶あたり10ccの種菌量が適当で、接種後直ちにクリーン度の高い培養室へ移動する。(写真5)



写真5



写真6

2. 培養

○管理及び期間

接種終了後、クリーン度の高い(クラス1万以下)室内で温度22±1℃、湿度70±5%、CO₂濃度2,000ppm以下の条件で管理する。期間は120日間培養し、培養終了20日前(培養100日)に200～300Luxの光(LED又は蛍光灯)を常時照射する。(写真6)

3. 本伏せ(発芽操作)

○時期

多少、気候、栽培場所により異なるが下記のとおりである。

会津地区及び山間部:9月中旬～ 9月下旬

中通り、浜通り平野地区:9月下旬～ 10月上旬

○発生操作方法

室内又は日陰で、瓶から蓋を取り、瓶3分の2程度に水が溜る程度に散水し、鹿沼土(※1)を厚さ2cm程度培地上部に軽く敷き詰める。

※1: 鹿沼土は中粒を用い、一中夜十分に浸水したものを水を切って使用する。

○管理

発芽管理は、12～18℃、80～90%、CO₂濃度2,000ppm以下の環境下で、終日100～300Luxの光(LED又は蛍光灯)を常時照射(日中遮光率70%のハウスで管理出来る方は夜間のみ点灯する)して管理する。

室内の湿度管理は加湿器等を使用し、菌床への散水は噴霧器等で弱めに丁寧に行う。

鹿沼土の色(写真7:別紙)を確認しながら適度に噴霧散水を実施する。発芽した芽には絶対に触れない。

※伏せ込み場所の詳細:図-1参照

4. 収穫

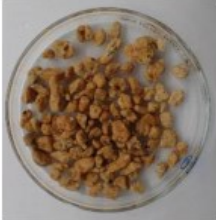
収穫の目安は、きのこの大きさに関係なく7～8部開きの時期を適期とする。9部開き以上になると肉質の劣化、芯腐れの原因となるので注意する。また、発芽から10℃以下の低温が続く収穫が遅れると取り遅れと同様に品質の劣化の原因となるので注意する。発芽から収穫の目安は10～16日程度となる。(収穫適期のきのこ:写真8)



写真8

5. その後の管理

収穫終了後(11月下旬)、培地の放置はハウス内の害菌汚染と害虫発生の原因となるため直ちにハウス内から撤去し清潔に保つ。

				
水分				
含水率	完全乾燥	乾燥	湿	湿潤
飽和度 (*)	含水率0% (0%)	含水率40% (約65%)	含水率50% (約85%)	含水率60% (100%)
散水	散水必要	散水必要	散水しても良い	散水必要なし

*: 鹿土の含水率が60%のときを、100%として算出。

写真7:覆土鹿沼土の乾燥目安



写真9:簡易ハウス外観(例 約30坪遮光ハウス)

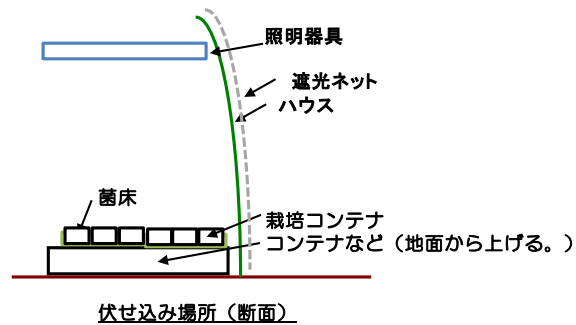


図-1

○伏せ込み場所

- ・簡易ハウスなど利用: 温度が適度に保たれ換気が良く遮光可能な設備(遮光幕)がある所
- ・散水設備及び簡易照明のある所



写真10

写真11

写真10・11:販売用パックの様子(左:県南 右:県北)
何れも道の駅での販売で100g包装

○ポイント

きのこの茎足を揃え、鹿沼土をとり除き見た目を良くする。
料理のレシピを付けるなどし、美味しさをアピール、消費者の購買意欲を誘う。