ヒラタケ大型品種の選抜と栽培技術

農林総合研究センター（森林・緑化研究所）

キーワード：大型ヒラタケ、菌床栽培、ヒラタケの野生品種選抜、SP0218

１　技術の特徴

現在、市場経由で流通しているヒラタケは日持ちの点から小型の品種が多い。小型のものは天ぷらや和え物、汁物などの日本料理に利用されることが多く、一方、傘が大型の品種は西洋、中華料理などの素材として利用されるため販路拡大につながり有利である。そこで、従来の菌床栽培施設を利用して生産が可能な大型ヒラタケを埼玉県が保有する野生株の中から選抜し、栽培技術を確立した。

２　技術内容

埼玉県が保有する、県内野生株80系統について子実体を発生させ、一次選抜（収量調査）で20系統を選抜した。二次選抜では菌傘が大型で、収量、形質の優れた６品種を選抜した。最終試験（詳細調査）で収量のばらつきが少なく、形質、栽培特性等、総合評価の優れたSPO218を選抜した。

菌床は特ふすまを加え、培地組成はスギおが粉：米ぬか：ふすま：特ふすま＝5:3:2:2（絶乾重量比）、含水量63％、１ビン当たりの培地重量を520g/850mlとした。培養条件は、培養温度21℃、湿度60％、炭酸ガス濃度3,000ppm以下とし、培養期間は約30日間であった。子実体は菌床を12℃、湿度90％、炭酸ガス濃度1,500ppm以下の条件で発生させ、収穫までの期間は約16日であった。種菌接種から１回目の収穫までの期間は約46日、収穫約11日後に２回目の収穫が可能であった。１回目の平均収量は91.9g（対培地収量比18％）、２回目の平均収量は74.0g（同収量比14％）であった。子実体表面の色はやや褐色を帯びた濃い灰色である。平均菌傘径は44.6mm、平均菌柄径10.2mmであった。１回目と２回目の収量や子実体の形態に大きな差がないことが特徴である。

英語でoyster　mushroom（牡蠣のきのこ）と表現されるように牡蠣に食感が似ているきのこで、欧米、中国でも人気が高い。日本では小型の品種が市場に出回っているが、今回選抜したSPO218は収穫時の傘径が大きく、西洋料理、中華料理にも利用できるため市場性が高くなると考えられる。

３　具体的データ

写真1　従来品

写真2　選抜した品種SPO218

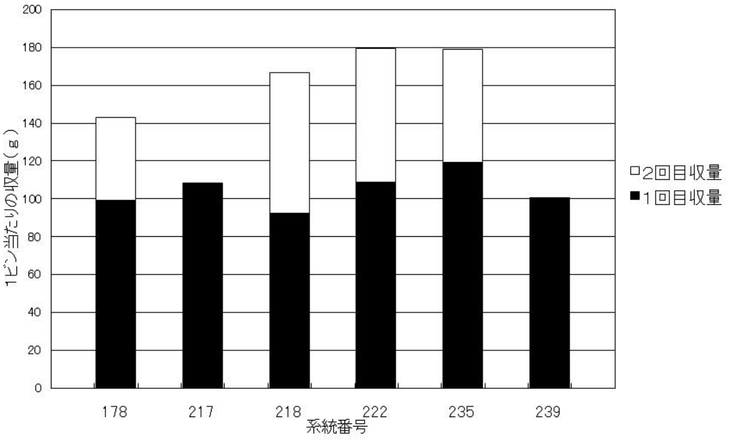

図1　系統番号ごと1ビン当たり収量

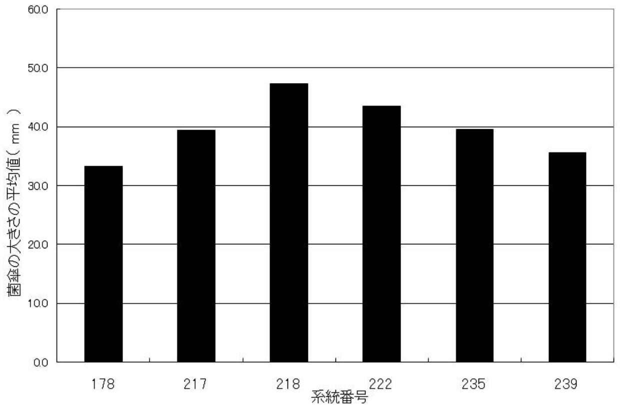

図2　系統番号ごとの菌傘の大きさの平均値

４　適用地域

埼玉県全域。

５　普及指導上の留意点

子実体発生温度は10～16℃（12℃推奨）であるため、気温が低下する11～ 4月に子実体が発生するように高温期（21℃）に培養を行うと光熱水費が節約でき、収益が上がることを強調する。

また、２回収穫が可能であることも大きな魅力であるため指導上留意すべきである。

大型・濃色で歯ごたえがあり、料理のレパートリーが広がることを生産者のみならず消費者にも普及する必要がある。

なお、ヒラタケ生産者に試験栽培を依頼したところ良好な子実体が得られた。

６　試験課題名（試験期間）、担当

栽培しやすく付加価値の高いきのこ品種の開発（2007～2009）、木材利用・林産担当