



タモギタケ

栽培マニュアル



タモギタケは独特の色と形状で他のきのこのことの差別化が容易です。
また、比較的高い温度で発生が可能のため、空調施設栽培において夏場の消費電力の削減が可能です。

タモギタケ栽培マニュアル 2016年3月発行

編集・発行：三重県林業研究所
〒515-2602 三重県津市白山町二本木3769-1
TEL 059-262-0110 FAX 059-262-0960
E-mail: ringi@pref.mie.jp
<http://www.pref.mie.lg.jp/ringi/hp/index.htm>



三重県林業研究所

◆ タモギタケ栽培工程（空調袋栽培） ◆

培地作製



広葉樹オガ粉と米ぬか等の栄養体を、容積比で4：1の割合で混合し含水率を62%前後に調整します。

袋詰め

1日



ポリプロピレン製の袋に培地を2.5～3.0kg程度詰めます。

殺菌



培地内の温度が118℃以上で1時間程度維持し、培地内の害菌を殺菌します。

放冷・接種

1日



クリーンな条件下で1晩放冷した後、タモギタケ種菌を接種します。

培養

20～40日



温度20～24℃、湿度70%程度の条件下で20～40日間培養します。培養が長引くと袋の中で子実体が発生し収量が低下する恐れがあります。

発生処理

1日



培養が完了した袋の上部を切り取り、発生室へ移動します。

発生

接種より1～3カ月



温度21～24℃、湿度90%以上の条件下できのこの発生を促します。

収穫・出荷

1日



きのこの傘が開ききる前に収穫しパック詰めします。3回の発生で、1菌床当たり合計で500g程度の収穫が可能です。発生環境が暗いとうまく着色せず商品性が低下します。

培養温度別の発生量

培養期間	供試数	発生量（平均±標準偏差g）	備考
20日間	4個	450.5±67.1	
30日間	4	489.0±120.0	袋内で発生
40日間	4	493.5±66.7	袋内で発生

培養期間によって有意差はなかった

発生温度別の発生量

発生温度	供試数	発生量（平均±標準偏差g）	備考
15℃	4個	37.5±75.0 a	発生ロス有
18℃	4	235.0±88.1 b	
21℃	4	463.0±68.3 c	
24℃	4	545.0±94.7 c	
27℃	4	555.0±33.2 c	

異なる英文字を付したのものには5%水準で有意差があることを示す

直射日光を避け、散水管理を行うことにより、5月～10月にかけて野外での栽培が可能です。また、品種にもよりますが、空調施設においてビン栽培も可能です。