



ハナビラタケは夏場に発生するきのこで、独特の風味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。

ハナビラタケ空調栽培マニュアル

2019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.lg.jp
<http://www.pref.mie.lg.jp/ringi/hp/index.htm>

ハナビラタケ

空調栽培マニュアル



三重県林業研究所

◆ ハナビラタケ栽培工程(空調袋栽培) ◆

培地作製



カラマツオガ粉にフスマ等の栄養体を混合し、含水率を68%前後に調整します。

袋詰め

1日



ポリプロピレン製の栽培袋に、1菌床当たり2kg前後になるよう培地を詰めます。

殺菌



培地内の温度が118℃以上で90分程度維持し、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晩放冷した後ハナビラタケ種菌を接種します。

培養

50日間程度



温度22℃、湿度70%程度の条件下で50日程度培養します。

袋カット

1日



袋内で十分に菌糸塊が発達した菌床の、袋の上部を切り取ります。

発生

袋カットより25日程度



温度18℃、湿度95%前後の条件下できのこの生育を促します。

収穫・出荷

1日



接種から収穫までの期間は80日程度で、1菌床当たりの発生量は400g程度です。

種菌の種類によって、発生量、栽培期間等は異なります。