

ウスヒラタケ選抜株の栽培特性調査と現場ニーズに応じた栽培技術の開発

令和4～6年度（国補：林業普及情報活動システム化）

井上 伸

県内きこの生産者は、安価な大量生産品との競合により、厳しい経営状況にある。また、夏場はきこの低需要期であり、加えて、気温が高いことから、採算性が悪化する時期となっており、きこの生産者からは夏季に低コストで生産することが可能な品種の開発が望まれている。

以上のことから、市場流通量は少ないが食べておいしい等、特色ある品種であり、高温でも子実体を形成するきこの栽培品種としてウスヒラタケを対象とし、その当所選抜株の詳細な栽培特性を明らかにするとともに、省力的に培地作製を行うことが可能な栽培技術などを開発する。

1. ウスヒラタケ選抜株のピン栽培による形質調査

供試菌は、当研究所で保有するウスヒラタケ選抜株（以下、M）および野生株（以下、K）を用いた。形質・特性の調査は、農林水産植物種類別審査基準のウスヒラタケに準じた。

結果、傘の平均長径・短径は、Mで46.7 mm・33.3 mm、Kで33.9 mm・22.2 mm、また、傘の厚さはMで2.3 mm、Kで2.1 mmであった。また、柄の長さは、Mで46.2 mm、Kで45.2 mm、柄の厚さは8.4 mm、7.7 mmであった。以上のことから、Mの子実体はKに比べて、傘が大きく、厚い、また、柄はやや長く、太いことが示唆された。

2. ウスヒラタケに適した培地組成の検討

ウスヒラタケに適した栄養材の配合割合を明らかにするため、菌床ブロックを用いた栽培試験を行った。基材に広葉樹おが粉およびチップ、栄養材に米ぬかを用いた。基材の組成は、チップとおが粉の混合割合をそれぞれ容積比で3:7とした。基材と栄養材の配合割合は、容積比で4:1、5:1、6:1の処理区を設定した（以下、4:1区、5:1区、6:1区）。混合した培地を菌床栽培用袋に2.5 kg 詰めした後、121°Cで90分間滅菌した。放冷後、選抜株を用いて作製したおが粉種菌を接種し、供試体とした。供試体は、温度22°C、湿度70%の条件下で約50日間培養した後、温度19.5°C、湿度93%の室内で子実体の発生を促した。発生した子実体は、生重量を測定し、解析に用いた。解析は、発生処理から30日、60日、90日間の各処理区の累積子実体発生量に対して、多重比較検定を行った。

30日経過時点の積算子実体発生量の平均値は、6:1区>4:1区>5:1区の順となり、5:1区と6:1区との間に有意な差が認められた。また、60日および90日経過時点での積算子実体発生量の平均値は、4:1区>5:1区>6:1区の順となり、4:1区と6:1区で有意な差が認められた。このことから、30日経過時点では、栄養材の配合割合が少ない6:1区でも同等な発生量が認められたが、その後の子実体発生量は他の処理区に比べ少なく、60日および90日経過時点では米ぬかの配合割合が多い順に積算子実体発生量が増加する傾向がみられた。そのため、栄養材に米ぬかを用いてウスヒラタケの菌床栽培を行う場合、栄養材の配合割合6:1以下は子実体発生量が減少することから、不適であると考えられた。