

菌茸

きんじん



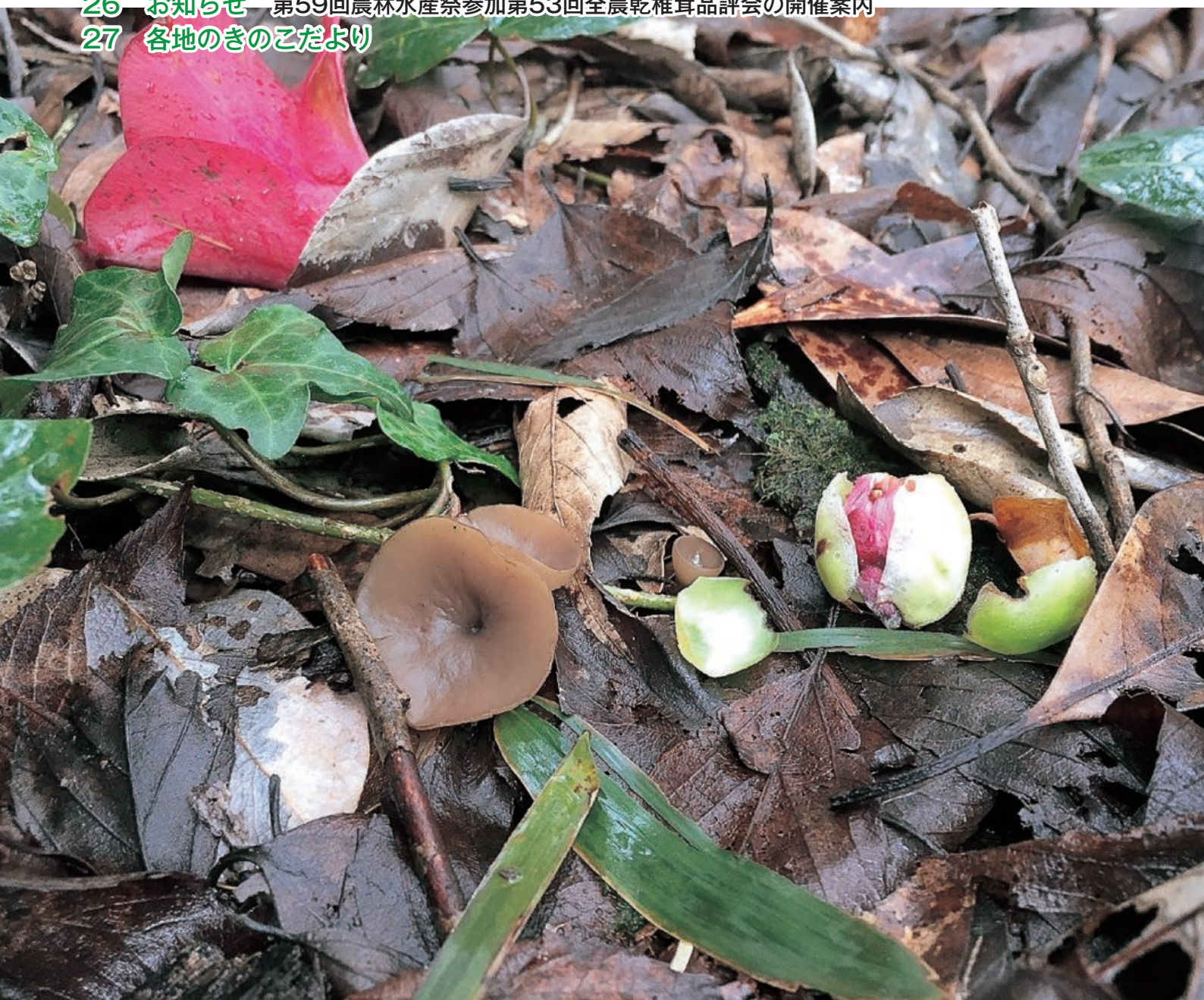
季刊
春号

2020年4月

第66巻 2号 通巻765号

目次

- 02 表紙のきのこに寄せて ツバキキンカクチャワンタケ（椿菌核茶碗茸）
- 03 産地情報 九州における令和2年産原木シイタケ春子の発生状況
- 08 令和元年度きのこ栽培担い手養成研修を終えて
- 09 料理トピックス 第5回『とっとり115フェア』食べ歩きレポート
- 13 令和元年産原木乾シイタケ秋子生産量を130トと推定（前年比65%）
- 14 栽培技術 4～6月の原木シイタケ栽培管理
- 23 市況 春号 全農乾シイタケ情報
- 26 お知らせ 第59回農林水産祭参加第53回全農乾椎茸品評会の開催案内
- 27 各地のきのこだより



ツバキキンカクチャワンタケ (椿菌核茶碗茸)

牛島秀爾



春のきのこの中でも、子囊菌類のチャワンタケの仲間には地中に菌核^{きんかく}と呼ばれるものを形成する種類がいくつかあります。

ツバキキンカクチャワンタケ *Ciborinia camelliae* L.M. Kohn は、椿の開花とともに椿の樹下で見つかるお椀に柄をつけた様な可愛らしいきのこです。椿にとっては厄介者であり、樹下のきのこから放出された孢子が花に感染して花びらが褐変し、落下した花の付け根部分は次第に黒変し、後に不定形で表面が黒く殻皮化した菌核となります。その後地中の菌核から柄を伸ばして地上に姿を現します。本種の菌核には宿主組織の名残を含むことが特徴です。1つの菌核から1つまたは数個のきのこが発生します。お椀の部分すなわち子囊盤の直径は数ミリから10円玉程度と様々で、子囊盤の表面（お椀の中の表面）に子囊と子囊胞子を作る子実層があり、その子囊には通常8個の子囊胞子が作られ、子囊の先端から胞子が放出されます。条件が良ければ、子囊盤に触れただけでお椀の内側から無数の胞子が煙の様に飛散する瞬間を見ることができます。子囊や子囊胞子は400倍程度の顕微鏡であれば十分観察可能です。

長年椿の花や葉が降り積もっているようなところで良く見つかります。椿とともに春の訪れを感じさせてくれることでしょう。愛好家の間では「ツバキン」と呼ばれるようです。

(菌茸研究所 主任研究員)



不定形の菌核から柄を伸ばして、地上に小さな可愛らしい椀型のきのこを形成します。

九州における令和2年産 原木シイタケ春子の発生状況

一般財団法人日本きのこセンター研究普及部門



九州南部地方

今シーズンの気象は、過去にも経験のないほどの暖冬傾向となりました。1月から2月にかけての平均気温が平年値より2℃ほど高く、この期間に最高気温15℃以上の日が26日間もありました。このような気象条件の中、年末から断続的に収穫があり、1月から2月にかけて過去に例をみないほどの収穫量となりました。特に、中低温菌・中温菌の発生が良好であり、低中温菌の発生が若干少ない傾向にあります。

今年は寒子の収穫が2月まで続き、ほだ木がしっかりと休養する期間が短いことに加え、肝心な3月の春子の芽切りを誘発するだけの低温刺激が不足したことにより、集中発生のないままシーズンを終えようとしています。

3月23日現在までの収穫量は、昨年最終比の約60%と推測されます。今後も発生が続くと見込まれる中で、最後の最後までほだ場を見回り、1枚でも多く良品を収穫するように努めてください。



菌興N115号、1年ほだ木(形成菌)、標高600m、宮崎県日之影町、
1月24日撮影



菌興301号、1年ほだ木、標高300m、露地栽培(ビニール被覆)、熊本県球磨村にて撮影

(九州本部日向事務所 金子悟)

九州北部地方

今年の気象も暖冬傾向であり、1月上旬から平年値よりも最高・最低気温ともに2～3℃ほど高い日が続き、2月は最高気温15℃以上の日が20日間あり、ウグイスの初鳴きも1カ月早く観測されました。このような気象条件の中、年末に芽切り、年明けからの高い気温で成長し、1月～2月にかけて低温菌の発生は若干鈍いが、中温、中低温菌は良好に発生し、最盛期無く断続的に収穫が続きました。2月に

入り降雨の間隔がせまく早めに収穫する生産者が多いため、大葉が少なく中葉・小葉の良品が多く採取されました。また乾燥機がフル稼働するようなことが少ないので、乾燥せずに生出荷をした生産者が多く見受けられました。



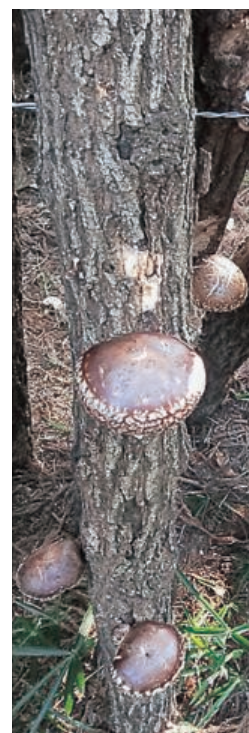
菌興115号2年ほだ木(形成菌)、標高500m、ヒノキ林、大分県豊後大野市、3月18日撮影



菌興115号2年ほだ木、標高230m、ハウス、大分県国東市、3月15日撮影



菌興193号4年ほだ木、標高150m、スギ林、大分県国東市、3月18日撮影





菌興115号2年ほだ木、標高230m、人工ほだ場、大分県国東市、3月15日撮影



菌興240号2年ほだ木、標高220m、スギ・ヒノキ林、大分県豊後大野市、3月16日撮影



菌興240号2年ほだ木、標高50m、人工ほだ場、大分県国東市、3月18日撮影

3月20日現在、今年の春子の収穫量は、昨年の収穫量の60%ほどと推測されますが、未だピークは無く芽数は少ない状況にあり、断続的な発生がどこまで続くかで収穫量に影響してくると思われます。昨年は遅い時期での発生があったので、今後もほだ場を定期巡回し、芽切り、成長の状態を確認しながら1枚でも多く良品を採取するように努めてください。

(九州本部大分事務所 椎原一清)

令和元年度きのこ栽培担い手養成研修を終えて

粒針秀睦（北海道）



きのこ農家になることは、自分にとっての長年の夢でした。この度6年間務めた地方公務員の職を辞してまで、夢の実現に一步踏み出すキッカケとなったのは、北海道で長年きのこ生産をしてきた祖父の体調が芳しくなくなってきたことが一番の理由でした。両親には猛烈な反対を受け続けてきた夢ではありますが、私としては大好きな祖父が作ってきたきのこや、それを買っていただいているお客様を守っていきたいと思い続けてきました。

10年ほど前に祖父が認知症を患い一線を退いてから、両親と私の3人で栽培をぎりぎり続けてきました。祖父の手伝いを長くしていた母を中心に、私と父は別に仕事をしながら休みの合間を縫って支えてきましたが、近年は経営に限界が近づいているように感じるようになってきていました。このまま祖父が残してくれたものが消えていくことが我慢できなかった私は、思い切って再び「きのこ農家を正式に継ぎたい！」と伝え、両親と口論を重ね、ついに渋々納得を勝ち取ることができました。この機会に、そのままきのこ生産を続けていくのではなく、生産・経営共に最新の知識や技術を学ぶところから始めたいと研修先を探していたところ、日本きのこセンターのホームページにて担い手養成研修の記事を見つけ、門を叩かせていただきました。

私の知っているきのこ生産とは、露地で菌床栽培を行うというものであり、原木栽培は祖父が時々思い出したようにヒラタケを植えていたのを見ていただけで、それほど知識はありませんでした。この研修では主にシイタケの原木栽培の実習を中心に、きのこという生物の基礎から栽培の実際までを学ぶことができました。立ち木の伐採から原木まで作る方法や、菌床栽培に必要な知識や技術、生産に使用する機械や設備の扱い方、商品としてのきのこの流通や農家の経営についてなど、これからきのこ農家として活動していく上で非常に大切なことを知ることができたと感じています。

研修中は初めての一人暮らしから始まり、車生活から自転車生活への変更、原木を扱う実習、きのこの分類の研修では採集のために山を歩き回るという、前職時代とは比べ物にならないほどの運動量となった影響か、最初の1か月目で体重が10kg減りました。3年前に耳下腺腫を患って手術を受けたことや、私自身喫煙者であるということも相まって、「もしかしたら…」と数日真剣に検査に行こうか悩んだ時がありました。しかし、1年経った今では数年前からあまり調子の良くなかった腰を除いて体の不具合もなく、体力自体も昨年よりも遥かについたと感じています。

この度、きのこセンターの皆様には、研修の受け入れに始まり、生産・経営に関わる様々な知識、技術の習得の機会を与えて頂き、大変感謝しております。昨年11月に惜しくも祖父は亡くなり、仕事を引き継いだ姿を見せることは叶いませんでしたが、4月からは新米の農家として、気を引き締めてきのこの生産に取り組んでいきたいです。



原木シイタケ栽培研修中の筆者

第5回『とっとり115フェア』 食べ歩きレポート

鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会



鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会は、今年で5回目となる「とっとり115フェア」を2020年1月15日～2月15日の1ヶ月間開催しました。今回ご協力いただいたのは、鳥取県内31の飲食店様。和食から中華、洋食、カフェ・喫茶と様々なジャンルでとっとり115を使用した料理をご提供いただき、原木シイタケととっとり115の魅力を存分に発信していただきました！飲食店の皆様、そしてとっとり115をめがけてお店に足を運んでくださった皆様、本当にありがとうございました。

115メニューを召し上がられたお客様から、お料理の感想を多数いただきました。一部ではございますが、料理写真と合わせて掲載させていただきます。

東部エリア



(※順不同)

アジアンリゾートラウンジ陶庵
【しいたけステーキ定食】

✉: 食べる前は、シイタケがメイン・・・？と物足りなく思っていたのですが、充分満足感があり、ご飯がすすみます！シイタケの傘の部分もちろんおいしいですが、普段捨ててしまう軸の部分も付け合わせて調理されていて、余すところなく頂けたのも良かったです。また食べたいです。

そば 川口
【原木しいたけ115の天ぷら】

✉: 肉厚で食感最高！噛み締めた瞬間にじゅわっと旨味が肉厚なシイタケからわき出てきました。塩で、そしてそばのおつゆに浸して二度楽しめました。ハマリそうです♪



ビストロ・フライパン

【大山鶏の蒸し煮と原木しいたけと砂丘ごぼうのソース】



- ☒ : シイタケの風味とごぼうのシャキシャキ感が鶏肉との相性がピッタリ！色々野菜がトッピングされていて、それも美味しさアップ。
- ☒ : ゴボウとソースとシイタケが良く合っていました！



ペペネーロ イタリア館

【原木しいたけとミートソースの生パスタ】



- ☒ : 待っている間からの香りが幸せです！もう食べきってしまう。。。と寂しくなるお料理ってなかなか出会わないです！リピート確定！
- ☒ : シイタケがふんだんに使われており、美味しかったです!!



レストラン仏区里屋

【 115しいたけカレー 】



- ☒ : フライの風味との組合せが絶品でした。定番メニューにしてほしいです。
- ☒ : 肉厚のシイタケが凄くジューシーで美味しかったです！



ピアット・ドーロ

【 原木しいたけのピッツァ 】



- ☒ : 実にシンプルな料理で素材の味がよくわかる料理でした。クリームというから濃厚なのかと思ったらあっさりでペロリと食べられました！かけてくれた黒胡椒がとてもいいアクセントでした。



麺屋 玖 【 115そば 】



- ☒ : 岡山から食べに来ました。ラーメンとシイタケ？正直ミスマッチではと思っていましたが、食べてビックリ！115の肉厚と食感は今までに食べたことのないシイタケの味で衝撃的でした。生産者様と麺屋 玖様に感謝！御馳走さまでした。

中部エリア



(※順不同)



遊食空間 きらく 【 しいたけの揚げ出し 】



- ☒ : だし汁の甘味がシイタケのころもに染みつつ、中の湯気のたつシイタケのフレッシュさが味わえる一品でした。とても美味しかったです。
- ☒ : 肉厚！美味しい！素焼きも食べたけどこんなシイタケすごい？



中部 薬膳食堂 めぐり 【 原木しいたけと鶏肉の白ねぎグラタン 】



- ☒ : 身近な材料と原木シイタケを用いたご馳走感満載のグラタン。お腹も心も満足。
- ☒ : シイタケの入ったグラタンは珍しかったです。クリーミーでとても合っていておいしかったです！



甘味処 亀の尾 【 原木しいたけ天ぷらうどん 】



- ☒ : 今年もシイタケ料理をいただきました。シイタケだけのシンプルな料理。旨味が引き出され美味しかったです。来年もフェアに期待です。
- ☒ : 乾シイタケの出汁、シイタケともたまらなくウマイ！！

西部エリア



(※順不同)



味処 四季

【 白味噌チャンポン 】



- ✉ :野菜がすごく美味しい！すごいボリューム、最後まであきの来ない味、最高でした。人気なのがよくわかった！
- ✉ :とっとり115のコリコリとした食感と味噌味のチャンポンがおいしかったです。



Bistro et Vin プチ・トロケ

【 鴨の胸肉のロースト 】



- ✉ :シイタケや大山ブロッコリーなど、地元食材や旬のものを使っておられて、美味しくいただきました。シイタケは付け合わせでしたが、肉厚でとても美味しかったです。



日々の糧

【 原木しいたけのベジハンバーグ定食 】



- ✉ :シイタケの風味とジュワツと染み出る味がとても美味しかったです。
- ✉ :とても丁寧に作られていて、満足感もあり美味しい！
- ✉ :いつも、美味しいお料理をありがとうございます^_^



RESTAURANT レンガ屋

【 パエリア風パスタフュディア 】



- ✉ :肉厚でプリプリのシイタケがとても美味しかった。シャキシャキの野菜とベーコンがとてもパスタに合っていて美味しかった。
- ✉ :パエリアの旨味とシイタケの旨味が絶妙にマッチングしていました。

令和元年産原木乾シイタケ秋子生産量を130㍑と推定(前年比65%)

J A 全農麦類農産部



全国農業協同組合連合会と一般財団法人日本きのこセンターは、1月上旬に主産地の原木乾シイタケ秋子の現地発生調査ならびに生産者からの聞き取り調査を行い、秋子生産状況について検討した結果、平成30年産秋子生産量を200㍑に修正し、令和元年産秋子生産量を130㍑(前年比65%)と推定しました。

※ 平成30年産200㍑、平成29年産130㍑、平成28年180㍑

気象・秋子発生状況

- 1) 令和元年は、一時期を除き全国的に平均気温が平年より高く推移し、7月から10月にかけては梅雨前線や台風の影響により各地で記録的な大雨となりました。原基形成時期の9月から10月の原木シイタケ産地の降水量は、平年に対し東日本では多く、西日本では少なくなりました。
 - 2) 九州や四国の主産地では、10月下旬から11月上旬にかけて一時的に気温が下がり、例年より10日～15日遅れて中温性・中低温性品種の芽切りが始まりましたが、11月上中旬の降水量が極めて少なく、発生や成長に必要な水分を十分に確保できず順調な収穫とはなりませんでした。
 - 3) 11月下旬の降雨により低中温菌の芽切りが始まりましたが、12月も上中旬は降水量が少なかったことから収穫は伸びませんでした。12月下旬にはまとまった降雨があり一斉に発生しましたが、その多くは収穫されることなく越冬しました。
 - 4) 品柄については、11月上中旬は降雨が少なかったことから日和子中心の良品が収穫されましたが、11月下旬は降雨により一転して雨子・特用系となり一箱当たり重量の軽いものが主体となりました。
- このような状況から、令和元年産原木乾シイタケ秋子生産量を130㍑(前年比65%)と推定しました。



4～6月の原木シイタケ栽培管理



乾シイタケ栽培

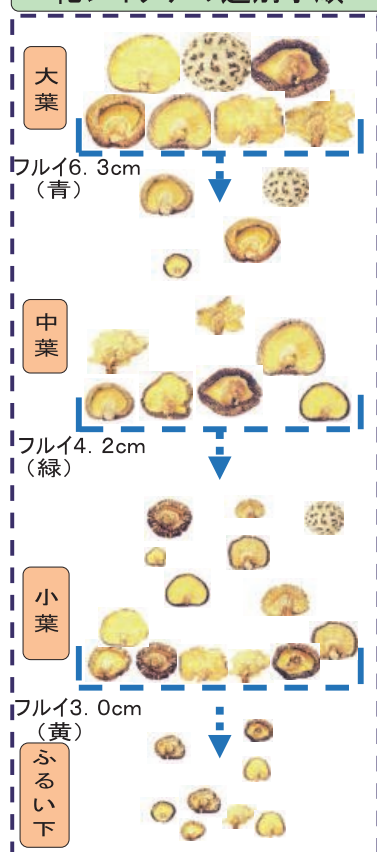
1. 乾しいたけの選別、保管について

シイタケの収穫・乾燥が終了し、出荷・販売に向けての最終作業が選別です。付加価値を高め、高く販売するための手段として欠かせません。下記の注意点と選別手順を参考にしてください。

「選別の注意点」

- ①選別は雨の日は避けて、できるだけ晴天の日を選んで行いましょう。
- ②シイタケの乾燥状態のチェックを行いましょう。
- ③フルイを用いて先ず大、中、小、フルイ下に選別します。
- ④上物と下物とを混ぜないようにし、特用、加工品を除きます。
- ⑤厚物（6～7分開き）、中肉（7～8分開き）、冬菇（5～6分開き）に分けます。
- ⑥保管場所は直射日光や高温多湿な場所は避け低温倉庫、冷暗所で保管します。また、選別後は品質低下を防ぐため出荷用段ボールにて保管します。

乾シイタケの選別手順



※ ①フルイで大きさを分ける。



※ ②特用、加工(下物)を除く。



③肉の厚さ(傘の巻き込み)



④冬菇

5～3cm
フルイ5cm(茶)～
3cm(黄)

花冬菇



上冬菇



並冬菇



小冬菇



5～6分開き

⑤品質(日和子と雨子)

上物: 日和子(ヒダ色が乳白色、淡黄色で丸形、傘表面にシワが少ない)
並物: 上物以外

2. 植菌時期・方法について

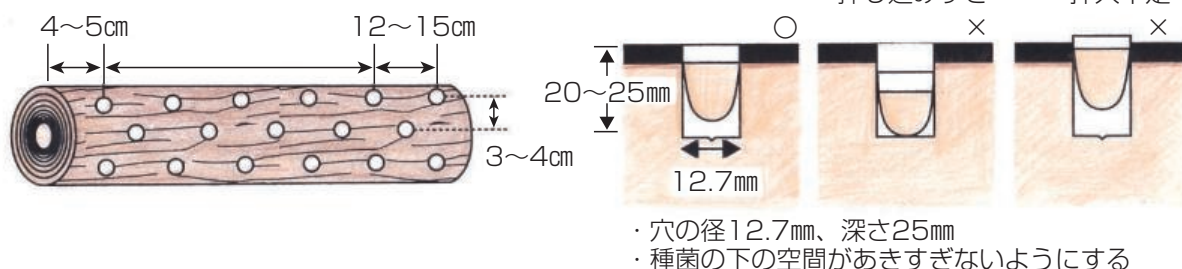
今年は暖冬傾向となりました。植菌作業も比較的進んだと思います。植菌時期の目安は、桜の花が開花する頃といわれています。その時期までには植菌を終えるように計画し、適期作業を心掛けるようにしましょう。また植菌時期が遅れるとほだ化の遅れや害菌侵入の原因になるため下記の注意点を参考にしてください。

「植菌時の注意点」

- ①植菌時期が遅くなる場合は植菌列間をやや狭くし、1列多く植菌するようにします。
- ②死節や枯死等の所にも雑菌防止として余分に植菌します。
- ③原木に直射日光を当てないようにしましょう。日除けを掛けるか日陰に置きます。

【形成菌】

形成菌の植菌数は木口の径×5～6倍



【コマ菌】

コマ菌の植菌数は、通常木口径×2～3倍であるが、遅れている人は3～4倍の植菌が望ましい



3. 仮伏せ、本伏せ管理について

1) 仮伏せ

仮伏せは、植菌後シイタケ菌の活着・伸長を促進させるための大切な作業です。基本は保温・保湿管理です。

植菌したほだ木は、横積み（棒積み）し、枝葉や遮光ネットを掛けて保湿します。時期が3月以降で明るい林内であれば横積みになっているだけで被覆しなくてもよい。

形成菌は、活着前に高温になるとオガ菌が乾燥し不活着の原因になるため、特に注意が必要です。仮伏せを継続していると、コマ菌の頭やほだ木の木口に菌糸紋が発生してきます。これを目安に仮伏せを終了し、本伏せ作業に移ります。

また、ゴムタケの発生は生木状態、ドウガレ菌の発生はほだ木が乾燥してきたことの指標になります。



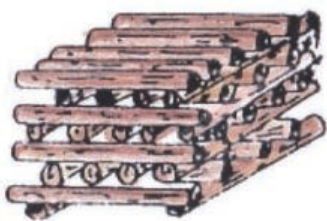
ゴムタケおよび木口に菌糸紋の発生

2) 本伏せ

本伏せとは、ほだ木にシイタケ菌が伸長しやすい環境を整え管理することです。伏せ込みの方法は大きく分けると林内伏せ、裸地伏せ、人工庇陰伏せの3種類があります。いずれの方法にしても基本は風通しがよく、水はけがよい、降雨が当たる、そして直射日光の当たらない場所です。シイタケ菌の成長温度は5～32℃であり、40℃を超えると死滅します。そのため、直射日光の当たる場所は遮光ネットなどにより庇陰をします。その際ほだ木上部から70cm～1mの空間を開けるようにします。

また、環境に適した組み方も重要です（下図参照）。乾燥しやすい伏せ込み場だと低いヨロイ伏せ、湿気が高い場所は高めに鳥居伏せ、生木状のほだ木などの場合は後の組み換え作業のことを考え井桁や三角伏せにしましょう。

井桁伏せ



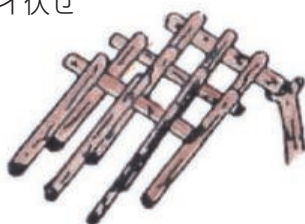
鳥居伏せ



三角伏せ



ヨロイ伏せ



百足伏せ



「伏せ込みの方法」



林内での伏せ込み



人工庇陰での伏せ込み

- ①林内伏せ：水はけ、風通しがよい雑木林が最適です。針葉樹林の場合はしっかり降雨がほだ木に当たるように間伐、枝打ちなどを行い明るい伏せ込み場にしましょう。
- ②人工庇陰伏せ：遮光ネット、ヨシズを利用した伏せ込み方です。畑や田などの跡地に人工庇陰を設置して行います。近年、降雨不足が懸念されていますが、散水などが簡単にでき、積算温度や水分の確保が容易です。しかし、遮光ネットの高さが低いと高温障害を受けやすく、伏せ込みが密集していると高温多湿になりやすいので注意が必要です。
- ③裸地伏せ：笠木の厚さは、上からほだ木が見えない程度にします。西日が当たる側には十分な張り出しが必要です。張り出しが垂れ下がると通風を妨げるため、垂れ下がらないように笠木を載せることが大切です。笠木が不足すると、ほだ木が直射日光により高温障害を受けるため、しばしば見回り、笠木を補充するようにしましょう（厚さ30～40cm）。

3) 害菌について

近年は伏せ込みとほだ場を併用される人が多いですが、伏せ込み場とほだ場は環境条件が異なります。そのため、ほだ化の遅れ、害菌の被害が目立つ人もいます。害菌が発生した場合は、その害菌を指標として速やかにほだ場環境の改善を行いましょう。

害菌とほだ場環境との関係

環 境	直射日光	生木状ほだ木	多湿環境	高温多湿環境
害 菌	クロコブタケ シトネタケ ニマイガワタケ	ゴムタケ ダイダイタケ	ヒポクレア	カワラタケ キウロコタケ アナタケ トリコデルマ

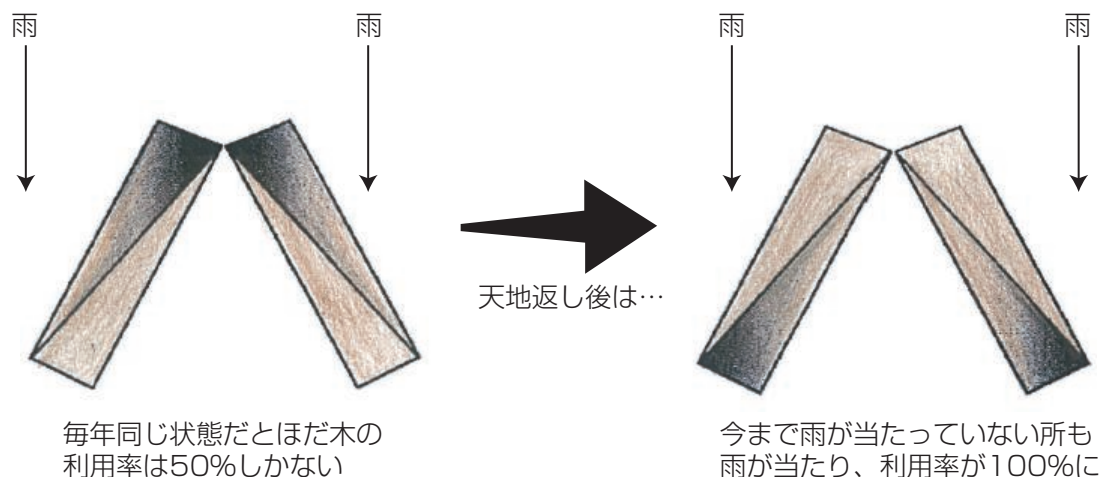
「害菌対策について」

- ①直射日光：遮光ネットなどで庇陰を行います。
- ②生木状ほだ木：天地返し、積み替えを行うなどしてほだ木の水分を早く抜くようにします。
- ③多湿環境：通風をよくするため、雑草などを刈払います。

害菌の発生は環境条件によって大きく左右されます。害菌の被害を防ぐには、シイタケ菌糸の繁殖しやすい環境を整えることが大切です。

4. 古ほだ木とほだ場管理について

ほだ場の管理として重要なことは、ほだ場の枝打ち・間伐により庇陰調整を行うとともに、古ほだ木の整理・清掃を行い新ほだ木の入替への準備をしましょう。安定生産のためには、新ほだ木からの発生は当然のことですが、古ほだ木（植菌後3年以降のほだ木）からの発生が不可欠です。安定した生産を目指すため、特に古ほだ木を梅雨～夏期に天地返しを行いましょう。発生が少なく養分が多く残っている裏側を使用することで、ほだ木の利用率を高め増産に繋げましょう。



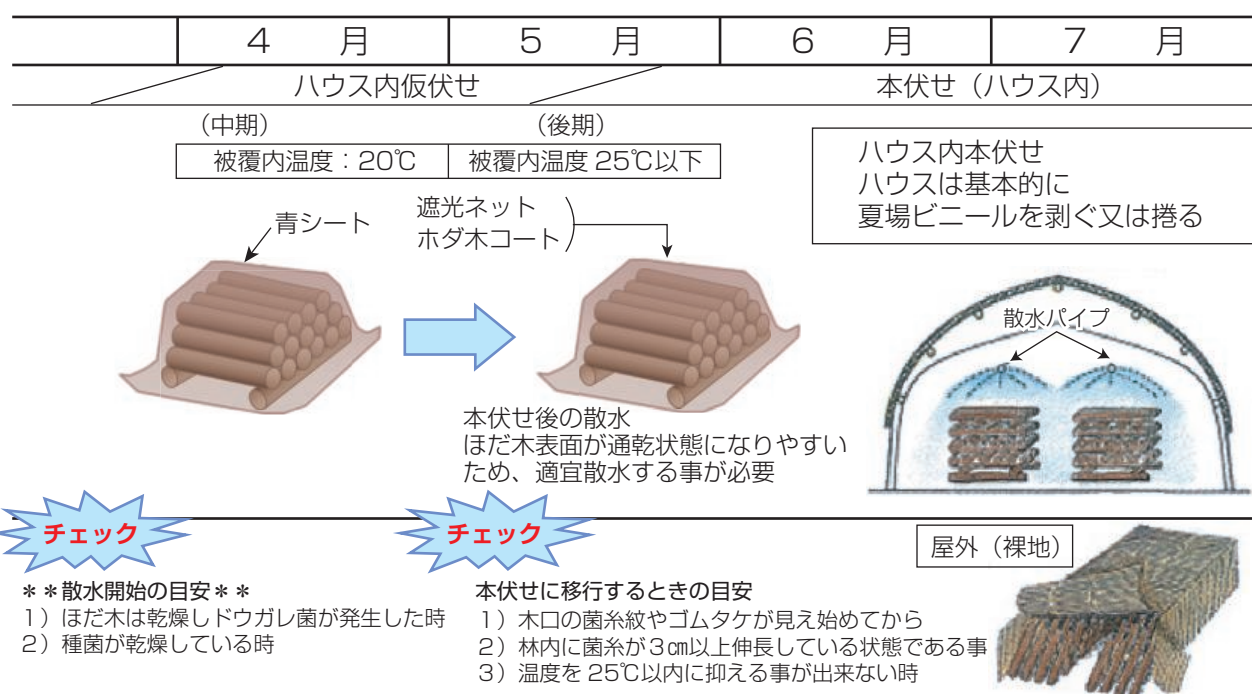
（北陸駐在 梶川祐太）

生シイタケ栽培

近年の傾向として、この時期でも真夏並みに温度が急上昇するなど栽培作業のそれぞれの場面で慎重な管理が求められます。シイタケ菌は本来低温には耐えますが、32℃以上の高温には弱い性質があります。特に、ほだ木作り（新植ほだ木）、夏出し浸水発生においては、高温対策を重視した管理に努めましょう。

1. ほだ木作り

4～6月のほだ木作りの栽培暦



1) 4月以降の植菌における注意点

種菌の形態に関わらず植菌列数を1～2列以上増やすようにします。オガ・形成菌の場合は、4月以降はコマ菌へ切り替えましょう。

2) 仮伏せ

①温度管理：4月は、外気温の上昇に伴い、ハウス内、被覆内とも急激な温度上昇に注意が必要です。ハウス上部には遮光ネットを張り、被覆内を20℃以下に保つよう被覆資材などで調整をします。被覆内の温度が25℃以上になる頃は、速やかに本伏せに移行しましょう。

②散水（湿度）管理：被覆資材の内側に水滴がつかなければ、ほだ木表面が濡れる程度に散水を行い包み直します。ドウガレ菌が顕著に出ている場合も散水は必要です。散水は温度が一番低くなる朝方



人工庇陰下での仮伏せの様子

に行いましょう。被覆資材を外して、本伏せに移行するまでの間は、ほだ木表面が濡れる程度の散水を実施します。

3) 本伏せ

仮伏せから本伏せへ移行の目安は、オガ菌・形成菌では木口の菌糸紋がまんべんなく出現する頃。コマ種菌の場合は、コマ種菌の頭に発菌、あるいはゴムタケがほだ木上に発生した頃です。

夏菌（菌興 702 号、706 号、697 号、537 号）は、本伏せ後即散水するとフタ材の浮き上がりやフーローの破裂を招くため、散水は本伏せ後 10 日目頃から行うようにします。冬菌（菌興 115 号、118 号、141 号、240 号）は、この傾向が少ないため移動即散水可能です。

また、下の表に示すように、発生する害菌の種類によりほだ木やほだ場環境の状態を推定することができますので、栽培環境の改善に役立ててください。

ほだ木状態	害菌名
表面乾燥	クロコブタケ、シトネタケ、ニマイガワ菌、胴枯病菌
生木状態	ゴムタケ、ダイダイタケおよび材変色菌類
ほだ場環境	害菌名
高温多湿状態	カワラタケ、キウロコタケ、アナタケ、チャシワウロコタケ
//	トリコデルマ、ハルチアナム、ヒポクレア、ラクテア
多湿環境	白色トリコデルマ、ダイダイタケおよび材変色菌類



ゴムタケ



クロコブタケ



シトネタケ

2. 夏菌（菌興702号、706号、697号、537号）の管理および発生操作

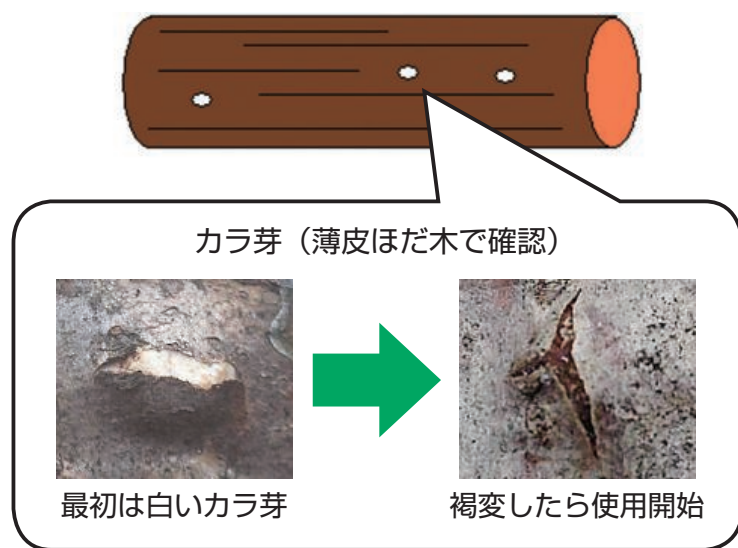
夏菌品種の早晩性は基本的に702号＝706号＞697号＞537号の順です。標準的なオガ・パッポーと形成種菌の場合の初回使用時期の目安は、702号と706は4月、697号は5月、537号は7月以降となります。種菌形態では、オガ・ハッポー＝形成菌＞コマ菌の順で、コマ菌は1カ月～2カ月遅れで使用しましょう。

1) 新ほだ木の事前処理

ほだ化を整える（仕上げる）ための管理です。計画出荷やほだ化遅れの対策として有効です。最低使用1カ月前よりハウスへ持ち込み、密な井桁か棒積みにしビニール被覆を行い、保温・保湿に努めましょう。被覆内の温度は30℃以下、湿度は80%を目安とします（ハウスが加湿状態の時は、被覆が必要でない場合もあります）。露地、戸外で行う場合は、庇陰下にて散水が降雨後すっぽりと被覆します。

2) 新ほだ木の事前診断

オガ・形成種菌では原基確認と原基周辺の硬さを確認します（硬ければ良好であり、軟らかければ使用時期が尚早となります）。また、コマ種菌の場合は、下の図のようにカラ芽が白色から褐色に変色してからの使用とします。



事前管理の様子

3年ほだ木についても事前管理を行うと初回発生が揃いやすいです。3年ほだ木については散水時間を長くし、吸水が図れるようにしてください。3年ほだ木も同様にカラ芽がふき上がります。

3) 新ほだ木の試験浸水

試験浸水は大・中・小径木（最低5本づつ）で行い、発生量やきのこの形状を確認してから本格使用に移りましょう。発生量的には100g/本以上を目安とします。4月～5月までは、気温が不安定のため発生にバラツキが生じやすいですが、6月以降は、気温の上昇とともに発生量が増すため、発生過多（小型化）に注意し初回発生の使用時期を見極めましょう。

4) 古ほだ木使用の際の注意点

3年ほだ木の使用時期は、2年ほだ木時の使用回数により使用時期が異なります。6月までに使用するほだ木は、2年ほだ木時の使用を3回までとし、4回以上使用したほだ木は9月以降の使用とします。6月に使用するほだ木は、2カ月前より週2回2～3時間の散水を行います。前年秋から継続使用を行っている702号や706号は、随時定期浸水を行い秋季までに使い切ります。

5) 発生操作（基本）

- ・ 浸水時間：12～18時間（古ほだ木は長めに）
- ・ 芽出し温度：15～20℃。梅雨時期は即展開でも可。
- ・ 生育条件：生育温度13～27℃。湿度75～90%。
- ・ 休養：20～40日間（537号はやや長め）。使用前10日から2～3回表面が濡れる程度の散水を行います。古ほだ木は40～50日間休養するようにします。



ほだ木の休養の様子

(関東・東北事務所盛岡支所 星川淳雄)

.....

全国の向こう3カ月気象予報（令和2年3月25日、気象庁発表）

4月 全国的に天気は数日の周期で変わるでしょう。北・東日本太平洋側と西日本では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は、北日本で高い確率50%、東日本で平年並または高い確率ともに40%です。

5月 北日本と東日本太平洋側では、天気は数日の周期で変わるでしょう。東日本日本海側と西日本では、天気は数日の周期で変わり、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。

6月 北日本と東日本日本海側では、期間の前半は天気は数日の周期で変わるでしょう。期間の後半は、平年と同様に曇りや雨の日が多いでしょう。東日本太平洋側と西日本では、平年と同様に曇りや雨の日が多いでしょう。気温は、東・西日本で平年並または高い確率ともに40%です。

春号 全農乾シイタケ情報

全農椎茸事業所



1. 九州現地入札会開催について

全農では恒例となっている九州現地入札会を今年も開催します。開催については、昨年同様2回開催で、以下の日程となっております。九州地区の皆様方には是非出品のご協力いただけますようお願いいたします。

「九州現地入札会」

第1回 4月23日(木)：熊本市流通情報会館(熊本市南区)

第2回 5月21日(木)：熊本市流通情報会館(熊本市南区)

※新型コロナの影響で開催内容が変更になる場合は、別途ご連絡いたします。

2. 第53回全農乾椎茸品評会開催について

全農では生産意欲の向上・技術研鑽の場として、毎年、全農乾椎茸品評会を開催しており、今年は第53回品評会を以下のとおり埼玉県久喜市で開催します。本会取引商社も品評会特別入札会は、良品を仕入れる絶好の機会と捉えており、出席商社数も通常の入札会より多く、積極的な買いが見込まれます。今年も多くの県からのご出品をいただきますよう皆様の一層のご協力をよろしくお願いします。

「品評会の日程・場所」

- ・産地交流会：6月10日(水)夕方、さいたま市
- ・展示・表彰式：6月11日(木)、久喜総合文化会館
- ・品評会特別入札会：6月12日(金)、全農椎茸事業所入札場

※新型コロナの影響で開催内容が変更になる場合は、別途ご連絡いたします。

※日程表については、下記アドレスからもご覧いただけます。

https://www.zennoh.or.jp/operation/sikumi_nousan.html#shiitake

3. 入札状況（品柄・出品数量等）

全農入札状況：1月22日に一般入札会を開催しました。初市ということもあり、全国から20社の商社が参加し、年末までと比較し、良品比率が上がったため、市況は強含みとなりました。いよいよ本格的な春子シーズン到来となりますので、全国からのご出品よろしくお願いします。

産地状況：新春子集荷に向け、各産地で会議や打合せが実施されています。主産地の九州で多く聞かれたのが、今年は暖冬の影響で、昨年後半からダラダラ発生が続いており、例年に比べて少ないのではないかとのことでした。難しい気象状況が続いておりますが、一枚でも多く収穫し、乾燥、出荷いただ

けますようお願いします。

4. 乾シイタケ販売動向・一般情勢

贈答：今まで堅調に推移してきた仏事需要に、都市部を中心に家族葬が増加していることから、徐々に需要の減少が見受けられます。また、新型コロナの影響によりインバウンド需要で、大きな影響を受けています。情勢を注視しながら今後の対応を進めていきます。

家庭用・小袋：新型コロナの影響による学校等の休校に伴い、家庭内での食事機会が増えています。現状、大きな需要変動は見受けられませんが、春の行楽は自粛ムードでどのような影響が出てくるか注視しております。新型コロナの関係で自己免疫力の強化が注目されており、健康の維持、増進に最適な乾シイタケの需要拡大に努めてまいります。

業務・加工用：新型コロナの影響による小・中・高の休校に伴い、各地で学校給食も中止となり、安定需要に影響が出てきています。一方、中食は家庭での食事機会の増加もあり、比較的影響は少ない模様。また、外出自粛により宅配需要は増加しています。

輸出入：1月の輸出量は3.5tと昨年対比71.5%。令和元年12月の累計での輸出量は33tで昨年対比140.3%と大幅増に転じています。1月の輸入量は478tで、単価は1,158円となりました。輸入量は昨年対比87.5%で、単価は同98.9%。令和元年12月の累計での輸入量は4,869tと昨年とほぼ同等の推移。

5. 事業所から

今年は、新型コロナウイルスの影響もあり、3月は多くのイベントが中止となり、日本全国静かな春となっています。生産者の皆様におかれましては、くれぐれも体調に留意の上、作業を進めていただければと思います。さて、今年も異動の季節となり全国各地から異動の便りがありました。我々椎茸事業所につきましては、本会機構改革に伴い、事務機能を埼玉県久喜市より東京大手町のJAビルへ移すこととなりました。入札会等につきましては引き続き現行の場所にて全農椎茸事業所入札場として実施しますので、変わらぬご愛顧をお願いします。我々全農椎茸事業所は、国産乾シイタケを消費者の方にもっと知ってもらい・食べていただけるよう一生懸命頑張っておりますので、引き続き皆様からのご指導・ご鞭撻のほどよろしくお願いします。

6. 今後の全農椎茸事業所入札日程

4月：8日、15日（静岡現地特別入札会）、23日（第1回九州現地入札会）

5月：13日、21日（第2回九州現地入札会）

6月：12日（品評会特別入札会）、24日

全農乾シイタケ入札結果（2020年1～3月）

（単位：円/kg）

月/日	区分	本 数 (箱)	高 値	平均値
1/22 初市		560	6,000	3,025
	高値規格（出品JA）：並どんこ（栃木県、JAはが野）			
3/18 一般入札会		370	6,810	3,051
	高値規格（出品JA）：中上厚（新潟県、JA羽茂）			

2019年1～12月の乾・生シイタケ輸出入実績

乾シイタケの輸出実績（財務省貿易統計より）

		1～12月		
		数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
中 国		0	0	0
台 湾		5,038	22,023	4,371
香 港		15,534	96,374	6,204
ベ ト ナ ム		48	543	11,313
タ イ		15	250	16,667
シ ン ガ ポ ー ル		1,070	8,473	7,919
マ レ ー シ ア		110	453	4,118
マ カ オ		50	263	5,260
サ ウ ジ ア ラ ビ ア		136	551	4,051
レ バ ノ ン		40	274	6,850
ス ウ ェ ー デ ン		150	744	4,960
イ ギ リ ス		250	1,830	7,320
オ ラ ン ダ		240	1,824	7,600
ベ ル ギ ー		45	403	8,956
ク ロ ア チ ア		69	289	4,188
カ ナ ダ		160	1,281	8,006
ア メ リ カ 合 衆 国		9,845	23,729	2,410
オ ー ス ト ラ リ ア		360	2,535	7,042
ニ ュ ー ジ ー ラ ン ド		136	469	3,449
合 計		33,296	162,308	4,875
前年対比		140.3%	116.6%	83.1%
前年実績		23,728	139,167	5,865

乾シイタケの輸入実績（財務省貿易統計より）

		1～12月		
		数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓 国		1,000	2,962	2,962
中 国		4,864,423	5,797,111	1,192
台 湾		100	756	7,560
香 港		980	1,565	1,597
ベ ト ナ ム		2,080	2,854	1,372
合 計		4,868,583	5,805,248	1,192
前年対比		97.4%	95.3%	97.8%
前年実績		4,997,569	6,091,827	1,219

生シイタケの輸入実績（財務省貿易統計より）

		1～12月		
		数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓 国		0	0	0
中 国		1,834,637	576,960	314
合 計		1,834,637	576,960	314
前年対比		94.5%	90.3%	95.6%
前年実績		1,942,322	639,226	329

第59回農林水産祭参加 第53回全農乾椎茸品評会の開催案内



主 催：全国農業協同組合連合会（JA全農）
協 賛：一般財団法人日本きのこセンター、全農全和会
後 援：林野庁

展示と表彰について

展示・表彰式

会 場：久喜総合文化会館
〒346-0022
埼玉県久喜市下早見140番地
Tel:0480-21-1799
Fax:0480-23-6488
日 時：展示会 令和2年6月11日（木）
9:00～13:00
表彰式 令和2年6月11日（木）
10:30～12:00

表 彰

個人表彰：農林水産大臣賞、林野庁長官賞、その他多数の賞を用意しております。
団体表彰：優勝（最優秀県連・県農協・県本部）、準優勝（最優秀県連・県農協・県本部）を表彰します。

審査・入札会日程について

審 査 会：令和2年6月4日（木）
入 札 会：令和2年6月12日（金）
審査会・入札会の会場は全農椎茸事業所

*新型コロナウイルスの影響で開催内容が変更になる場合は、別途ご連絡いたします。

出品について

出品単位：出荷箱満杯を1単位として、規格選別されたもの。
規 格：こうしん大葉厚肉、こうしん大葉中肉、こうしん中葉厚肉、こうしん中葉中肉、花どんこ、上どんこの6部門
送 り 先：全農椎茸事業所
〒346-0025
埼玉県久喜市樋ノ口大野50-5番地
Tel:0480-23-4520
Fax:0480-23-0824
出品募集開始：令和2年3月19日（木）
出品申込締切：令和2年6月1日（月）
搬入締切：令和2年6月2日（火）
注意事項：出品物には、住所、氏名、所属農協名（正式名称）を箱に明記し、箱の上部には「品評会」と朱書きのこと。



令和元年度第52回全農乾椎茸品評会で団体優勝に輝いたJA全農岩手県本部の皆さん（参考資料）

（菌草編集室）

各地のきのこだより



きのこセンターニュース

令和元年度鳥取県原木しいたけ新規生産講座の閉講式が挙行される

令和元年度鳥取県原木しいたけ新規生産講座の閉講式が2020（令和2）年3月1日、（一財）日本きのこセンター菌茸研究所で行われました。昨年7月に開講、それ以降、原木シイタケ栽培に関する基礎知識の講義に加え、植菌、伏せ込み、原木伐採・玉切、採取・乾燥、選別などの実習が9カ月間、計9回にわたって行われました。最終回の当日は、日本きのこセンターの下田秀一理事から「原木シイタケの未来」および鳥取県農林水産部森林・林業振興局県産材・林産振興課の稲井靖子係長から「鳥取県のしいたけ振興策について」の講義を聴講しました。

講義に続いて行われました閉講式では、全研修課程を修了した鳥取県内の16人の受講生と県外の2人の聴講生に修了証書が授与されました。鳥取県から日本きのこセンターが受託する本講座は令和元年度で15期目となり、累計で県内の292人が受講を終えています。その修了者のほぼ半数が新たな担い手として原木シイタケ栽培に取り組んでいます。

（菌茸編集室）



修了生の皆さんとともに

令和元年度きのこ栽培担い手養成研修の修了式が挙行される

令和2年3月31日、（一財）日本きのこセンター菌茸研究所において、「令和元年度きのこ栽培担い手養成研修」の修了式が行われました。

令和元年度の研修生は、北海道からの粒針秀睦さん一人。昨年4月から1年間、菌茸研究所において原木シイタケ等きのこの栽培実習や関連教科学習等を受け、実践的技術と知識を習得しました。

修了式では、日本きのこセンター常田享詳理事長から研修修了証書、きのこ栽培専門技術員資格認定証書ならびに全農椎茸栽培指導資格認定証が粒針さんに授与されました。この後、式辞に立った常田理事長は、「ここでの勉強をこれからの北海道でのきのこの栽培経営に活かし成功されることを願っています。研究所の人たちはあなたの応援団ですので、今後も何か聞きたいことや誰かを紹介してほしいということがあれば、遠慮せずに連絡を取り、自らの栽培経営に役立ててください。この度は、おめでとうございます。」と門出の言葉を送りました。これを受け、粒針さんは「転職して生産者になるという不安は常に付きまとっておりましたが、ここでの研修を通して、帰省後の自分のすべきことや目標とする青写真が徐々に描けるようになり、モチベーションも高まり、非常に有意義な鳥取での研修であったと思います。これからは生産者としてきのこ業界を盛り上げる一員になれるよう努力していきます。この1年間ほんとうに有難うございました。」と謝辞を述べ、修了式を終えました。

(菌茸編集室)



粒針さんの研修修了式を終えて

「読者の皆さまへ」

一人ひとりが新型コロナウイルスの感染防止に努めましょう。

.....

菌茸春号 (第 66 巻 2 号 通巻 765 号)

発行日：2020 年 4 月 6 日

発 行：一般財団法人日本きのこセンター

鳥取県鳥取市富安 1 丁目 84 番地

☎ 0857-22-6161、<http://www.kinokonet.com/>

編 集：菌茸編集委員会

記事、写真およびデータの無断転載を禁じます。