

菌茸

きんじん



第65巻 2号 通巻761号

目次

- 02 表紙のきのこに寄せて タマキクラゲとヒメキクラゲ
- 03 産地情報 2019年原木乾シイタケ春子の発生状況
- 10 料理トピックス 2019年とっとり115フェア食べ歩きレポート
- 14 秋子生産量 平成30年産原木乾シイタケ秋子生産量を180トと推定（前年比138%）
- 15 栽培技術 4～6月の原木シイタケ栽培管理
- 23 市況 全農乾シイタケ情報
- 26 お知らせ 第58回農林水産祭参加 第52回全農乾椎茸品評会の開催案内
- 27 各地のきのこだより



タマキクラゲとヒメキクラゲ

牛島秀爾



「これもきのこ？」とか「あれは海のクラゲでは？」と聞かれるものとしてキクラゲやアラゲキクラゲが思い浮かびます。非常に弾力性に富む耳のような形で、一般的なきのこらしいきのこには似ても似つきません。このキクラゲ類の中でも一味違った形のものとしてタマキクラゲ（学名*Exidia uvapassa* Lloyd）やヒメキクラゲ（学名*Exidia glandulosa* Fr.）があります。これらはキクラゲ目キクラゲ科（従来はヒメキクラゲ科）に所属し、スーパーでよく目にするキクラゲなどとはちょっと変わった形をしています。タマキクラゲは、類球形あるいはクッション形や洋ゴマ形などで変化に富み、鮎色のゼラチン質のキノコです。表面はやや波打ち、細かい突起で覆われています。枝などの基質に付着している側は細かい鱗片模様があります。直径は2cm程度、図鑑によれば大きいもので6cmとあります。一方のヒメキクラゲですが、最初は小さい囊状のものが材上に複数生じ、大きくなるにしたがって互いに癒着し、下図のように厚みのある不定形なものとなります。しかし乾燥するとかなり縮み、さしずめ岩に張り付いた海苔のようです。これらはなぜか細い枝に好んで発生します。筆者の周りにはシイタケの原木として植栽されているコナラやクヌギが沢山生育していますが、その樹下の湿気を良く含んだ落ちた枯れ枝を見ていると高い確率で見つかります。タマキクラゲやヒメキクラゲは食用ですが、ほとんど無味無臭ですので、茹でこぼした後に餡蜜をかけてデザートやあるいは酢の物、佃煮などはいかがでしょう。

（菌茸研究所 主任研究員）



図1. 上からタマキクラゲとヒメキクラゲ

2019年原木乾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



九州北部地方

今年は、1月上旬から平年よりも気温が最高・最低ともに高い日が続き、産地によっては降水量が例年よりも多く、シイタケの成長にも少なからず影響がありました。平年よりも気温が高い影響で、低暖地では、2月下旬に収穫の最盛期が訪れました。高冷地では、まだ朝の気温が氷点下を下回る産地も多いのですが、それでも平年に比べると10日ほど早く収穫の最盛期が来ています。こまめに雨が降るために、少雨でも早めに収穫する生産者が多く、小葉・中葉中心のシイタケが収穫されています。

中低温菌の発生状況は、産地にもよりますが、概ね良好です。低温菌の発生状況は、低暖地では低温の刺激をあまり受けていないために、追い芽の発生が鈍い状況が続いています。高冷地では、低暖地よりも低温刺激を受けているため、追い芽の芽数も多く発生しています。

この春のシイタケの作柄は、不作傾向と言われています。今後は、散水・防風管理を行い、1枚でも多く収穫するように努めてください。



菌興115号4年ほだ木、標高350m、東向きスギ・ヒノキ林ほだ場、大分県日田市



菌興115号3年ほだ木、標高350m、東向きスギ・ヒノキ林ほだ場、大分県日田市



菌興240号3年ほだ木、標高600m、東向きスギ林ほだ場、大分県玖珠郡



菌興193号3年ほだ木、標高600m、南向きヒノキ林ほだ場、大分県別府市



菌興327号2年ほだ木、標高220m、南向きスギ・ヒノキ林ほだ場、大分県豊後大野市

秋子～晩秋子は、天候に恵まれたこともあって近年にない豊作となり、中葉～大葉中心の日和子主体の良品が収穫されました。生シイタケ出荷も多く、一部はスライス加工に回されました。

年が明けると暖冬気象となり、最高気温・最低気温とも平年より4～5℃高く推移し、降水量は平年比48%と少なく、平均風速も1.3倍と強くカラカラ天気となり、春子の芽切りが無い状態が長く続きました。2月下旬になってようやく低暖地で春子の収穫が始まりましたが、最盛期が見られないまま終了しました。

中山間地では3月上旬から発生が始まりましたが、集中発生がないまま3月下旬には終了しました。一方、高冷地では3月下旬に収穫が始まりましたものの、ほぼ同時期に終了した模様です。

ほだ木齢級別に見ると2年ほだ木ではバラツキが大きく、ダイダイタケ等の害菌也多発しました。3年ほだ木では、芽切り・発生が普通となりましたが、4年ほだ木以降の古ほだ木では芽切り・発生は極端に少なくなりました。品柄は小葉厚肉～中葉厚肉主体で、バレが少なく、1箱重量は昨年比べてやや重く18kg前後となりました。

愛媛県全体の2019年のほだ木材積量は6,729m³（6,016千本、愛媛県林業政策課発表）で、過去最低を更新中であり、昨年比4%の減少となりました。新ほだ木（2年ほだ木）の材積量は1,704m³（1,479千本）で昨年比2%減少しました。また、新ほだ木の比率は25%でした。

3月28日時点での収穫進捗度（推定）は昨年最終対比約60～70%前後となっています。現在、「花冷え」気象で朝晩の冷え込みがあるものの、日中の最高気温が20℃を越えてきており、追い芽の可能性は少ないようです。過去にない不作となる恐れがあるようです。しかし、今後、新ほだ木からの藤子発生の可能性がありますので、最後の最後までほだ場を見回っていただき、良品生産に努めて下さい。



菌興115号2年ほだ木(形成菌)、標高150m、
東南向き桑林ほだ場、2月20日撮影



菌興115号2年ほだ木(形成菌)、標高450m、
東南向きヒノキ林ほだ場、2月28日撮影



菌興115号1年ほだ木（形成菌）、標高200m、
北西向きヒノキ林ほだ場、3月7日撮影



菌興193号3年ほだ木（クギ目入+散水実施）、標高250m、西北西向きヒノキ林ほだ場、2月21日撮影



菌興240号2年ほだ木、標高200m、南向き混交林ほだ場、2月28日撮影

静岡地方

静岡県下では、昨年10月以降から平気気温が平年値を上回り、暖秋・暖冬の気象となりました。特に12月上旬は平年値より4℃以上も高く、下旬の21日に静岡で初霜が観測されましたが、これは平年に比べて23日遅く、昨年に比べて30日遅い観測であり、平均気温の高い状態が年明け以降も続いています。

降水量については、昨年の9月は台風21号、台風24号の影響で大雨となるなど、平年を上回る降雨がありました。しかし、10月以降は少雨の気象により、12月～1月は特にほだ木・ほだ場ともに過乾燥となり、芽切りやきのこの成長に影響が出る状態が続きました。

12月中旬～年が明けた1月は少雨の気象になり、ほだ場・ほだ木ともに乾燥状態となり芽切りやきのこの生長が鈍くなり、寒子がほとんど収穫できない状態が続きました。

2月に入ると待望の降雨があり、新ほだ木に加え、古ほだ木から芽切りが見られていましたが、下旬以降の多雨と気温上昇により低暖地で本格的な収穫が始まりました。降雨が続いたため、シイタケは乾く暇がなく大部分が雨子採取となったため、乾燥機がフル稼働に近い状態となりました。そのため品柄は特用・加工の比率が増加し、バレ葉も見られるようになりました。

3月16日現在、2年、3年ほだ木を中心に採取は断続的に行われていますが、乾シイタケの生産量は昨年対比40%前後と推測されます。2月～3月のたび重なる降雨や採取で植菌作業が遅れており、何かと忙しい時期と思われますが、定期的にほだ場を巡回して採り残しがないように注意し、前年植菌の走り子や藤子まで採取を行って下さい。



菌興240号2年ほだ木、伊豆市、3月9日撮影



菌興240号3年ほだ木小径木、伊豆市、3月9日撮影

2019年とっとり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は、今年で4回目となる「とっとり115フェア」を2019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28店舗の飲食店様。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、ありがとうございました。

それではここで、とっとり115フェア恒例となりました、(一財)日本きのこセンターと菌興椎茸協同組合職員有志による食べ歩きレポートをお届けいたします。



1 喫茶 ベニ屋



しいたけカツカレー

レポーター:安田 修一

高校から大学時代によく通ったものです。約40年の空白後、3シーズン続けて「しいたけカツカレー」をいただきました。独特のコクのあるカレールーとシイタケ(115)のフライがマッチしています。シイタケの苦手な人、そういう方にもおすすめしたい一品です。ベニ屋さんのしいたけカツで克服できるかも。

2 中華菜館 雷安



原木しいたけの和えそば

レポーター:常田 孝一郎

まずはお皿の上に鎮座する唐辛子を見て、「もしかしてこの大きな唐辛子をかじりながら好みの辛さで食べるということか？」と頭の中で整理して受け入れるのに少し時間を要しました。

大ぶりのエビと「とっとり115」の旨みに唐辛子のピリ辛がパンチを加え、ごま油の風味がすべてを包み込んだとても美味しい和えそばでした。

3 えばこ GOHAN



115 しいたけと 地元野菜のポタージュ

レポーター:今井 洋子

シイタケとジャガイモに豆乳を加えて作られたポタージュを口に含むと、まずシイタケの風味がふわりと広がり、次いでとろりとまるやかな舌触りにホッと気持ちが落ち着きます。

季節の地元野菜をたっぷり使ったお料理には愛情とこだわりがぎゅっと詰まっていました。

4 日々の糧



原木しいたけの 焼きリゾット

レポーター:作野 えみ

日々の糧さんでは100%植物性食材を使った料理を提供されています。115シイタケが入ったトマトリゾットをいただきました。上に乗って良い感じに焼き目がついているものはチーズではなく酒粕から作られたものだそうです。でも味もチーズのよう、115入りのトマトリゾットとも良く合っており、とてもおいしかったです。

5 こおげの夢豆庵



115のチーズ焼トリュフパテ仕込/
115と八頭きのこのほっこりスープ

レポーター: 田淵 諒子

115のパテはお酒との相性が良いそうで、ワインと楽しみたくなる上品な一皿でした。そしておかわり自由のスープに入っているシイタケの大きいこと。きのこたっぷりの優しいお味でほっこり&ヘルシーに。完全予約の日飛び込みでの訪問にもかかわらず温かく迎えてくださったスタッフ様、ありがとうございました！

6 HOME 8823



きのこたっぷり火鍋

レポーター: 中西 純子

大きな115のシイタケの存在感はもちろんのこと、豚肉との相性もピリ辛なお鍋との相性もバッチリ！ハフハフしながらどんどんお箸が進みます。野菜もきのこもたっぷり摂れるヘルシーで大満足な晩御飯になりました。

7 カフェ・レストラン 仏区里屋



115生しいたけと大山鶏のシャルマニエ/
115生シイタケのペペロンチーノ

レポーター: 山根 裕太

リーズナブルな価格で美味しい洋食をいただけるこちらのお店。今回はペペロンチーノと大山（だいせん）地鶏を使ったシャルマニエのお供として「とっとり115」を使ってくださいました。特にシャルマニエは鶏肉とシイタケの食感が素晴らしいうえ、チーズやソースと絡んだ時の旨味は絶品でした。あ、思い出したらよだれが…。

8

カフェ アチエリーノ

しいたけとベーコンピザの
ランチプレート

レポーター：寺島 和寿

鳥取県中部・湯梨浜町のカフェ・アチエリーノは、元小学校を改装して使用しているおしゃれなカフェ。115フェアメニューは、サラダもたっぷり彩り鮮やかで、美味しいピザのランチプレートでした。ドリンクバーもうれしいです。しいたけ、チーズ、ベーコンはやっぱりベストトリオです！

9

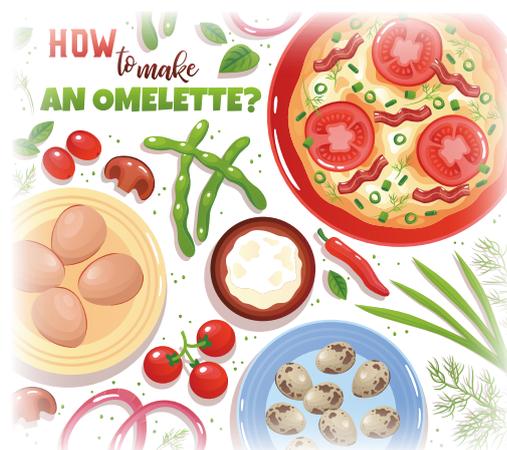
Cafe&Dining San



とっとり115のフリット

レポーター：中西 純子

今回は、サイドメニューとしてご提供いただきました。サイドメニューといっても、ボリューム満点。元の115のしいたけの大きさが窺えます！外はサクサク、中は弾力のあるぷりぷり食感。さらに、期間限定で昨年夏の星しいたけフェアのメニュー「星しいたけのグリルサンド」も復活していました！！



平成30年産原木乾シイタケ秋子生産量を180トと推定（前年比138%）

JA 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、2019年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29年産原木乾シイタケ秋子生産量を130トと修正し、平成30年産原木乾シイタケ秋子生産量を180ト（前年比138%）と推定しました。

※平成29年産130ト、平成28年産180ト、平成27年産200ト

気象・秋子発生状況

- 1) 7月上旬に豪雨災害が発生するなど局地的な豪雨はあったが、全国的には7月中旬から8月は高温少雨で推移しました。9月から10月にかけての原基形成時期の降水量は平年より多く、原基形成は概ね順調に進みました。10月中旬に一時的に気温が低下したが、その後、多くの地域で平均気温は高めに推移しました。
- 2) 10月中旬には、発生に必要な低温刺激を受け、中温・中低温性品種を中心に芽切りが進みました。芽数も多く11月にかけて順調に収穫されました。12月に入ると、遅れていた低中温性品種の芽切りも始まり、九州・四国の主産地では中温・中低温性品種が2回目の発生ピークを迎えました。12月中旬以降は気温が高く推移したことと降雨により採取が一気に進みました。
- 3) 品柄については、10月～11月にかけては全体的に日和子主体の良品が多く採取されました。12月は周期的な降雨と気温が高く推移したことにより、成長が一気に進み、雨子中心の特用・バレ系主体の品柄となりました。

このような状況から、平成29年産原木乾シイタケ秋子生産量を再調査の結果130トと修正した上で、平成30年産原木乾シイタケ秋子生産量を180ト（前年比138%）と推定しました。

冬場の管理および春子対策

- 1) 現在、芽切っているものは、袋掛けやビニール被覆で保温・保湿を図り、積極的な管理により寒子作りを行いましょう。
- 2) 防風垣の設置、菌興式簡易散水システムの導入を図り、芽切りや成長のための散水を行い、ほだ場の枝打ち・間伐等ほだ場管理を徹底し、品質向上ならびに増収を図りましょう。
- 3) 原木伏込量の減少により春子の生産量の減少が顕著に表れています。生産量の安定を図るためには古ほだ木からの発生がポイントとなります。古ほだ木に、散水、クギ目・ナタ目入れ、ほだ倒しを行い春子に向けた積極的な取り組みを強化しまししょう。

4～6月の原木シイタケ栽培管理



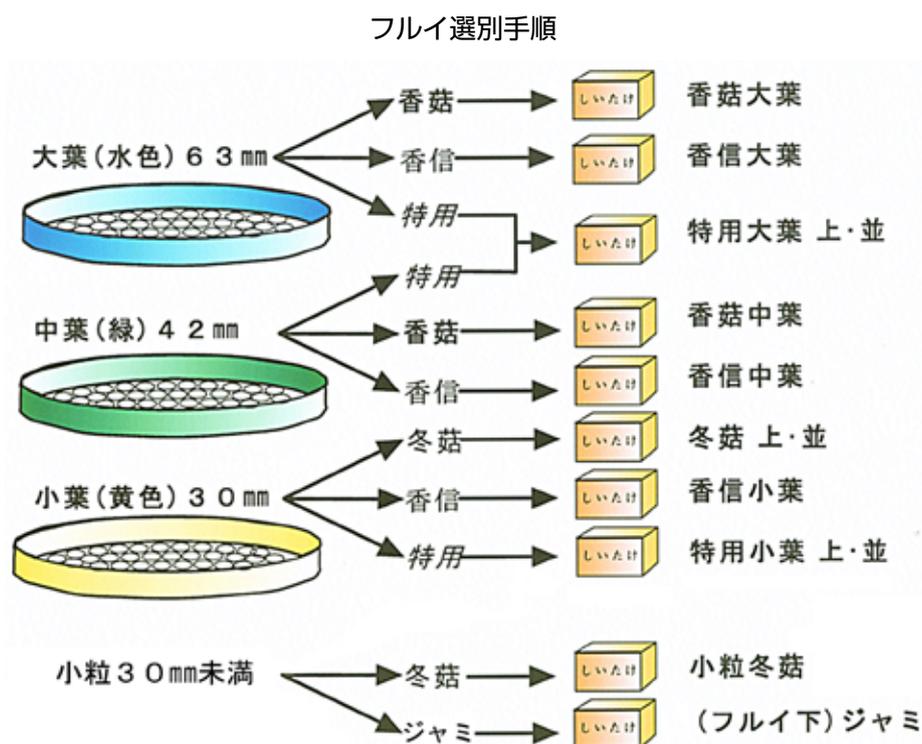
乾シイタケ栽培

1. 乾シイタケの選別、保管について

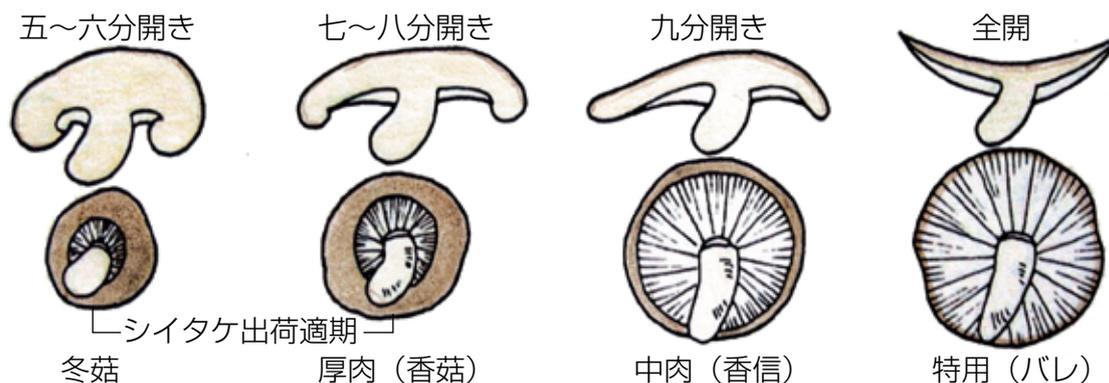
シイタケの収穫・乾燥が終了し、出荷・販売に向けての最終の仕上げが選別作業です。最後に付加価値を高める作業であり、高く販売するための手段として欠かせません。選別の良否で価格差や産地評価等にもつながりますのでポイントを押さえた選別の徹底が大切です。下記の注意点と手順、きのこの傘の開き具合を参考にしてください。

「選別の注意点」

- 1) 選別は雨の日を避けて天気の良い日を選んで行いましょう。
- 2) シイタケの乾燥状態の確認をしましょう。
- 3) フルイを用いて大、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、加工品は除きます。
- 5) 厚肉（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) 出荷箱の上下で異なった規格を混入しないよう、全体を同一規格品とします。
- 7) 保管場所は直射日光や高温多湿となる場所は避け、低温倉庫や冷暗所で保管する。また選別後は品質低下を防ぐためにも製品は出荷用段ボールにて保管する。



きのこの傘の開きぐあいと品柄

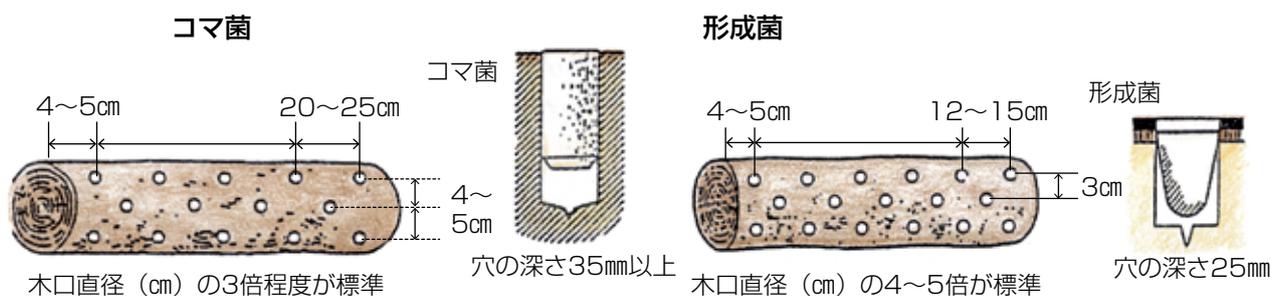


2. 植菌時期・方法と仮伏せ管理について

今年是比较的暖冬傾向となりましたが、植菌の目安となるのが「梅の花から桜の花まで」と言われるように、シイタケ菌の成長温度は5～32℃であり、20～26℃の範囲で最も活発に成長します。ソメイヨシノ桜の満開（平均気温13℃）頃までに植菌を終えるように計画し適期作業を心懸けるようにしましょう。また植菌作業が遅れるとほだ化遅れや害菌侵入の要因となるので、これから植菌を行う場合は下記の注意点を参考にしてください。

「これから植菌する場合の注意点」

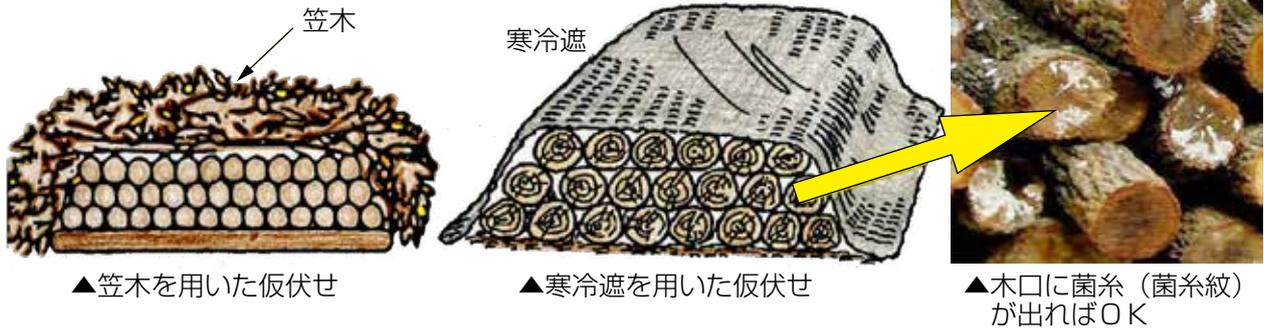
- 1) 植菌列間を4～5cm位にやや近くし、1列増植する。
- 2) 死節や枯れ枝等の上下に雑菌防止として植菌する。
- 3) 植菌孔を35mm以上のやや深めに開けて植菌する。
- 4) 原木に直射日光を当てない。日よけを掛けるか日陰に置くようにする。



「仮伏せ管理」

シイタケ菌の活着・伸長を促進させるために仮伏せは大切な作業です。近年の夏は高温が続き雑菌も多いため、雑菌が伸長する前に仮伏せを行い保湿管理することにより、早期にシイタケ菌を成長・蔓延させ、雑菌の侵入を防ぐようにします。仮伏せ作業は下の図に示すように今後約2カ月程度、2～3段の棒積状態のほだ木に笠木、もしくはネット（寒冷紗）などを掛けて乾燥を防ぎます。ほだ木の木口（切り口）に菌糸が出現するようになれば仮伏せは完了し、続いて本伏せ作業に移ります。

仮伏せの方法と本伏せ移行期の目安



3. 本伏せ管理について

伏せ込みのスタイルは様々ですが、基本的には風通しを良くして直射日光が当たらないように管理し、シイタケ菌が成長しやすい環境を作ることが大切です。ほだ木の伏せ込みには大きく分けて裸地伏せ、林内伏せ、人工庇陰伏せ（下図）の3つの方法があります。



裸地伏せ



林内伏せ

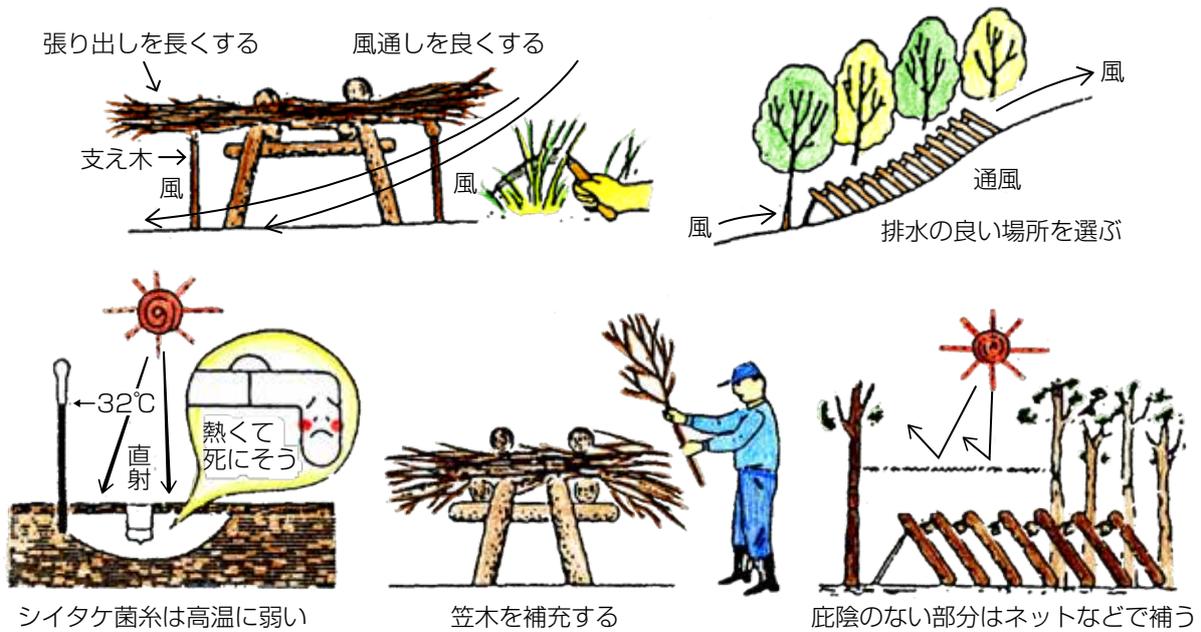


人工庇陰伏せ

- 1) 裸地伏せ：九州地方で多く行われている方法で、原木の伐採跡地に残った枝葉を利用して庇陰し伏せ込むやり方。積算温度と降雨を確保しやすいため良いほだ木作りの代表的な伏せ込みです。笠木を掛けるポイントとして上から見てほだ木がチラチラ見える程度にします（厚さ約30~40cm）。
- 2) 林内伏せ：直射日光の当たらない林内に伏せ込む方法。笠木を掛ける必要がなく作業性は良いが、温度（積算温度）が不足するのでやや硬めのほだ木になる傾向があります。水はけ、風通しの良い暖かい林内を選定することでそのような林内伏せの欠点を補うことができます。
- 3) 人工庇陰伏せ：遮光ネットやヨシズを利用して庇陰する方法。近年、作業の簡略化のため増加してきた伏せ込みですが、注意点としてほだ木とネットの間に30~50cm以上の空間を持たせることが重要。また、ネットは横にピンと張り弛みをなくすようにしましょう。弛みがあると一定の場所に雨が集中してほだ木のできにムラが生じてしまいます。さらに南側や西側になる部分の張り出しを多くして、夏場の日光が直接ほだ木に当たらないように注意しましょう。

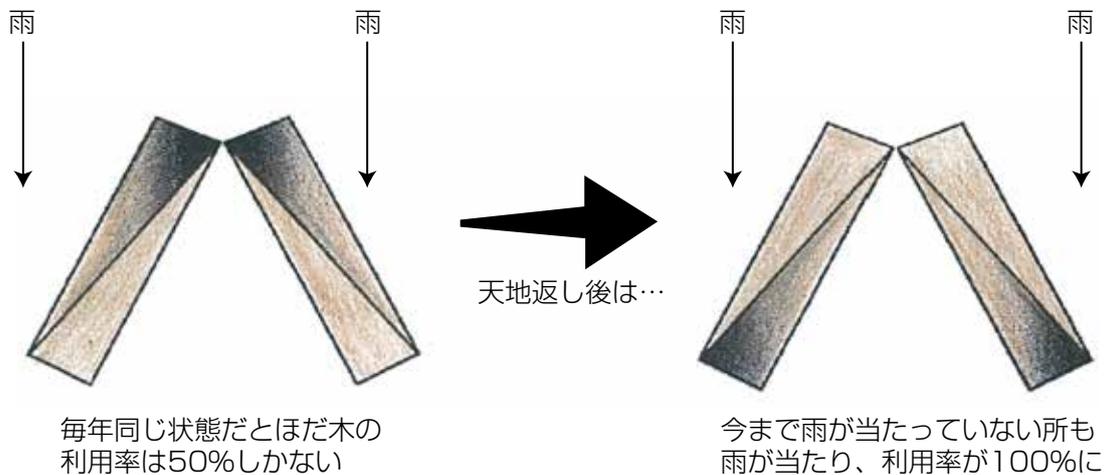
「本伏せ管理のポイント」

- 1) 風通しの悪い所では鳥居伏せの高さを高くし、隙間が広くなるように組み上げます。風通しが極端に良い所や過乾燥のほだ木は低めのよらい伏せにします。
- 2) 直射日光が当たらないように管理することが重要です。笠木の不足に注意し、庇陰のない部分はネットなどで補いましょう。シイタケ菌の成長する温度は5~32℃の範囲です。40℃を超えると短時間で死滅してしまいますので要注意。
- 3) 梅雨時期は多湿を避けるために雑草が生えている場合は草刈りを行い、風通しを良くし蒸れを防ぎましょう。



4. 古ほだ木の管理について

安定生産のためには新ほだ木からの発生は当然ながら、増産のためには古ほだ木（植菌後3年以降のほだ木）からの発生が不可欠です。豊凶の差を無くし安定した生産を目指すため、下図に示すように、梅雨～夏期間にほだ木の「上下・表裏」を天地返しする作業を行います。発生が少なく養分の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。



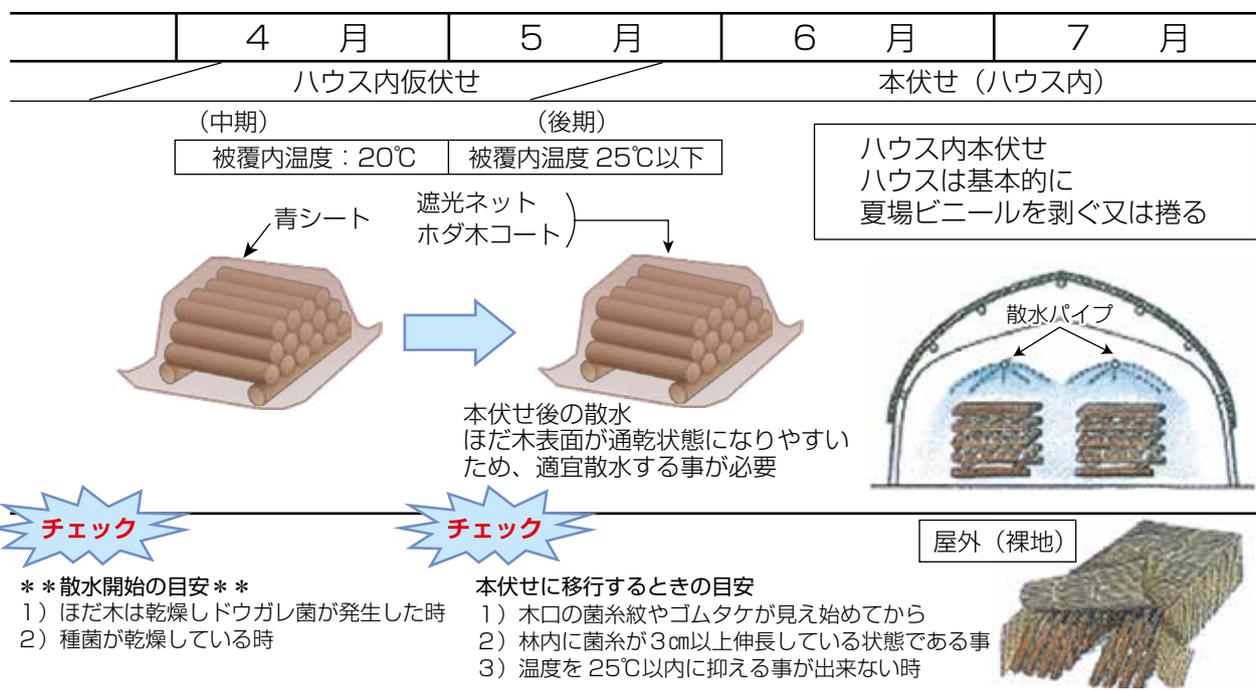
(九州本部大分事務所 椎原一清)

生シイタケ栽培

昨年の夏（6～8月）は記録的な猛暑で、平均気温は東日本で平年比+1.7℃（観測以来1位）、西日本は+1.1℃（同2位）となりました。「命の危険があるような暑さ」や「災害級の暑さ」などと形容されました。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。今年の夏も同じような気象が来ないとも限りません。ほだ木作り（新ほだ木）では、梅雨までにある程度菌糸成長を図ることが重要となります。また、浸水発生（夏出し）については、水温の確保、芽出し・発生・休養操作など今から高温対策を視野においた管理を心掛けましょう。

1. ほだ木作り

4～6月のほだ木作りの栽培暦



1) 4月以降の植菌おける注意点

- ①種菌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。
- ②オガ・形成菌の場合は、4月下旬以降はコマ種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。被覆内を20℃以下に保つよう被覆資材等で調整をします。被覆内の温度が25℃以上に



ハウス内仮伏せ

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に行いましょう。

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。



オガ種菌植菌3ヶ月経過時の新ほだ木の様子。植菌孔間の菌糸は良く伸長し、接合している。

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

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

夏菌品種の早晚性は基本的に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）。露地でも応用できます。



ゴムタケ



クロコブタケ



シトネタケ

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）。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

カラ芽（薄皮ほだ木で確認）



最初は白いカラ芽



褐変したら使用開始

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。



休養中の様子

（中部駐在 安田修一）

全国の向こう3カ月気象予報（2019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。北日本太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多い見込みです。東・西日本では、平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。気温は、東・西日本で高い確率50%です。降水量は、東・西日本で平年並または多い確率ともに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。気温は、北日本で平年並または高い確率ともに40%、東・西日本と沖縄・奄美で高い確率50%です。

6月 北日本では、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・西日本では、平年に比べ曇りや雨の日が少ないでしょう。気温は、東・西日本で平年並または高い確率ともに40%です。降水量は、東・西日本で平年並または少ない確率ともに40%です。

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。

- * 第1回九州現地入札会：2019年4月24日（水）、熊本市流通情報会館、熊本市南区
- * 第2回九州現地入札会：2019年5月29日（水）、熊本市流通情報会館、熊本市南区
- * 産地交流会：2019年4月23日（火）、熊本市内会場（詳細は全農椎茸事業所の担当小原まで）

2. 第52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52回品評会を下記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、積極的な買いが入ります。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申し上げます。

- * 品評会産地交流会：2019年6月12日（水）夕方、さいたま市において
- * 品評会展示・表彰式：2019年6月13日（木）、久喜総合文化会館
- * 品評会特別入札会：2019年6月14日（金）、全農椎茸事業所

品評会の詳細な日程表については、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：本年1月23日に初市を開催し、多くの商社が参加しましたが、流通在庫も多いことから様子見的な展開となり、相場は低調な状況となりました。2月、3月は入荷数量が少なく入札の開催に至りませんでした。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申し上げます。

産地状況：新春子集荷に向け、各産地を会議や打合せで訪問させていただきました。特に多く聞かれたのが、今年は低温菌の発生状況が芳しくないとの話でした。暖冬の影響もあり、冬の冷え込みが想定以上に弱かった地域では刺激が足らず、発生に影響を及ぼしている模様です。各地で干ばつ等の影響もあり、厳しい情勢下での収穫期となりましたが、1枚でも多く収穫し、乾燥、出荷いただけますようお願いいたします。

4. 乾シイタケ販売動向・一般情勢

贈答：今まで順調に推移してきました仏事需要について、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。インバウンド需要では、中国での関税強化等の影響により、微減しています。各国情勢を確認しながら、対応を進めていきます。

家庭用・小袋：年明け以降、売れ行きのかなげな落ち込みもなく推移。2月の恵方巻き、3月のひなまつり需要は底堅く安定的な販売となりました。一部TVでも乾シイタケが複数回取り上げられ、医療的見地からの解説もあり、需要の喚起が期待されましたが、大きな波には結びつかなかったものの、視聴者への健康食的な印象は今まで以上に強くなっているため、機を逃さず、安定需要の確保に努めましょう。

業務・加工用：業務用は中食を中心に需要が拡大している模様。商品価値を高めるために素材からの見直しも行われており、需要の一役を担っています。一方、納品先はサイズ(ミリ単位)の指定が細かく、商社で再選別し、ロットを揃えなければならない状況が続いています。

輸出入：平成30年12月の輸出量は1.9トと昨年対比45.1%。12月の累計での輸出量は23.7トで昨年対比91.9%と微減しています。12月の輸入量は434トで、単価は1,243円でした。輸入量は昨年対比99.4%で、単価は同102.8%。12月の累計での輸入量は4,998トと昨年とほぼ同等の推移。

5. 事業所から

今年は、事業所周辺でもとても暖かい冬となりました。気象庁の発表でも、北日本を除き12~2月期間で平均気温が1.0℃も高かったとのこと。各所でも昨年に比べ、雪が少なく、作業進捗が早いとの声が聞かれます。

さて、今年も異動の季節となり各地から異動の便りが寄せられています。我々椎茸事業所では、長年、業務に邁進してきました遠藤が本所麦類農産部総合課へ移動となりました。在任中は、関係者の方々には大変お世話になり誠にありがとうございました。後任に本所麦類農産部総合課品質・表示管理室から松岡が着任いたします。新体制でも国産原木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申し上げます。

6. 今後の全農椎茸事業所入札日程

4月：10日、17日（静岡現地特別入札会）、24日（第1回九州現地入札会）

5月：22日、29日（第2回九州現地入札会）

6月：14日（品評会特別入札会）、26日

全農乾シイタケ入札結果（2019年1月）

(単位:円/kg)

月/日	区分	本数(箱)	高値	平均値
1/23 初市入札会		517	5,700	2,825
	高値規格(出品JA):特中上厚(栃木県、JAかみつが)			

平成30年の乾・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	3,339	15,648	4,686
香 港	14,291	93,309	6,529
ベ ト ナ ム	1,149	3,863	3,362
シ ン ガ ポ ー ル	667	5,280	7,916
マ レ ー シ ア	75	272	3,627
サ ウ ジ ア ラ ビ ア	70	286	4,086
レ バ ノ ン	32	219	6,844
イ ギ リ ス	250	1,812	7,248
オ ラ ン ダ	380	2,796	7,358
ベ ル ギ ー	45	403	8,956
フ ラ ン ス	72	316	4,389
ス イ ス	75	225	3,000
ク ロ ア チ ア	98	627	6,398
カ ナ ダ	30	219	7,300
ア メ リ カ 合 衆 国	2,830	11,562	4,086
オ ー ス ト ラ リ ア	325	2,330	7,169
合 計	23,726	139,167	5,865
前年対比	91.9%	84.1%	91.5%
前年実績	25,828	165,531	6,409

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	1,421	3,498	2,462
中 国	4,988,588	6,076,014	1,218
台 湾	0	0	0
香 港	2,560	4,010	1,566
タ イ	1,000	2,592	2,592
ベ ト ナ ム	4,000	5,713	1,428
合 計	4,997,569	6,091,827	1,219
前年対比	99.0%	99.3%	100.3%
前年実績	5,049,632	6,134,372	1,215

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	1,942,316	638,992	329
イ タ リ ア	6	234	39,000
合 計	1,942,322	639,226	329
前年対比	92.1%	93.7%	101.7%
前年実績	2,108,321	682,054	324

第58回農林水産祭参加 第52回全農乾椎茸品評会の開催案内



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 2019年6月13日（木）

9:00～13:00

表彰式 2019年6月13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：2019年6月6日（木）

* 入札会：2019年6月14日（金）

審査会・入札会の会場は全農椎茸事業所

多数のご参加をお待ちしております

- * 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

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：2019年3月23日（金）
- * 出品申込締切：2019年6月3日（月）
- * 搬入締切：2019年6月4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。



平成30年第51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）

（菌茸編集室）

きのこセンターニュース



菌蕈研究所の元研究員が名誉研究員に

(一財)日本きのこセンター(常田享詳理事長)は、2019年1月15日、昨年11月末をもって菌蕈研究所を退職しました長澤栄史氏に名誉研究員の称号を授与しました。

長澤氏は昭和47年に研究員として入団、以来46年間、きのこの分類・生態学的研究に従事、数多くの新種および日本新産種を発表するとともに、菌蕈研究所保有の2,500種類のきのこの乾燥学術標本ならびに1,000種1万株超のきのこ遺伝資源の収集・保存に努められました。また、きのこ分類研究の第一人者として国内外の若い研究者や全国のきのこ愛好家の指導にも尽力されるなど菌学の発展に大きな業績を残されました。

長澤栄史氏のそのような顕著な功績を末永く称えるために名誉研究員の称号が贈られました。

(菌蕈編集室)



授与式を終えての記念写真。左から、常田禮孝顧問、長澤栄史名誉研究員、常田享詳理事長、長谷部公三郎菌蕈研究所長

平成30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

平成30年度鳥取県原木しいたけ新規生産講座の閉講式が2019年3月3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・林産振興課の大原守雄係長から「鳥取県のしいたけ振興策について」の講義を受けました。

講義に引き続いて行われました閉講式では、全研修課程を修了した16人の受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平成30年度で14期目となり、累計で278人が受講を終えました。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)



菌茸春号 (第65巻 2号 通巻761号)

発行日：2019年4月5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。