

# 菌茸

きんじん



## 目次

第67巻 4号 通巻771号

- 02 表紙のきのこに寄せて 紛らわしいきのこ クサウラベニタケ (毒)とウラベニホテイシメジ (食用)
- 03 創意工夫 原木シイタケを食害する虫の安全で効果的な防除対策
- 05 令和2年の特用林産物の生産動向について
- 06 菌食のススメ きのこの薬膳レシピ その6
- 07 栽培技術 10~12月の原木シイタケ栽培管理
- 16 市況 秋号 全農乾シイタケ情報
- 19 各地のきのこだより



# 紛らわしいきのこ クサウラベニタケ (毒) と ウラベニホテイシメジ (食用)

牛島秀爾



秋のきのこシーズンに入り各地でマツタケやマイタケなどが生え始め、山が賑わってきました。また早速ツキヨタケによる中毒やきのこ採りの遭難事故もありました。きのこを採るあるいは食べる際は、細心の注意をはらってください。

誤食の多い毒きのこの一つ、クサウラベニタケ *Entoloma rhodopolium* S.l. (図1) は食用のウラベニホテイシメジ *Entoloma sarcopus* Nagasawa & Hongolによく似ており、時に一緒に生えます。過去にはハタケシメジと間違えた事例もあります。クサウラベニタケとウラベニホテイシメジは同じイッポンシメジ属のきのこですので、ヒダが成熟すると白のち肉色(くすんだピンク色)に変化する共通した特徴があります。また、両者ともに傘や柄の色、生える場所もよく似ています。クサウラベニタケは誤食すると激しい下痢や嘔吐、腹痛などが起こり、過去には死亡例もあります。

食用のウラベニホテイシメジ(図2)は傘の表面に蟬を塗ったようなツヤがあり、また白いかすり模様、指で押したような斑紋があります。一方のクサウラベニタケは傘に絹光沢があるものの、前者のような特徴はなく、傘は乾くと部分的に色褪せます。

ウラベニホテイシメジにおいて傘の特徴がはっきりとしない個体、クサウラベニタケにおいて傘や柄が立派な大きさの個体も存在します。どちらとも判断がつかない時に役に立つのが「味」です。食べられるウラベニホテイシメジは傘や柄の肉をかじると明らかに苦味があります。一方のクサウラベニタケは全く苦味がありません。

きのこの味というものは、種類によっては見分けるための重要な特徴になります。毒きのこでも飲み込まなければ問題はありません。味を確認したら吐き出して、うがいをすれば良いです。ただし、カエントケは触れることも危険ですし、かじるなど絶対にしてはいけません。(菌茸研究所 主任研究員)



図1. クサウラベニタケ



図2. ウラベニホテイシメジ

# 原木シイタケを食害する虫の 安全で効果的な防除対策

星見 敬



私は原木シイタケ（菌興115号）を栽培して4年になります。原木シイタケ栽培の経験が無い私は、36年間勤めたスーパーマーケットの退職を契機に、シイタケを栽培してみたいと思い立ったものの不安でいっぱいでしたので、一般財団法人日本きのこセンターが鳥取県からの委託事業で実施していました「平成29年度原木しいたけ新規生産講座」を受講したのが栽培を始めるきっかけとなりました。



筆者

現在、自宅近くの里山の北西斜面に造成した杉と竹の混交林ほだ場で1,000本余りのほだ木を用いて栽培しています。栽培用のビニールハウスも乾燥機も持たない私は、生シイタケのみを生産・出荷・販売しています。新規生産講座では、栽培に必要な基本技術は学びましたが、いざ栽培を始めてみるとさらに多くの技術を身に着ける必要に迫られ、日本きのこセンターが発行しているきのこの総合誌「菌茸」を読み返したものです。

栽培を始めた最初の年の10月に、その年の春に植菌したほだ木を山のほだ場に伏せ込むと、間もなく芽切りが始まり順調に育っていると思っておりました。しかし、いざ収穫してみると2/3以上の数のシイタケがキノコバエの幼虫入りで、出荷できる物は1/3以下でした。キノコバエの防除対策を講じなければ、虫の侵入が少なくなる12月中旬～2月下旬の真冬だけの収穫、売り上げになってしまいます。



シイタケを食害する虫の幼虫。右上：シイタケオオヒロズコガ、中央左：キノコバエ類、下：トビムシ類。

これでは売り上げどうの問題ではなくなってしまいます。杉と竹林の中のほだ場での安全かつ生態的なキノコバエの防除対策は大変なことでした。

キノコバエ対策として最初に取り組んだことは、ピンポン玉大に成長したシイタケ1つ1つに非常に目の細かい布製の袋を掛け完全に虫が入らないようにしました。しかし、きのこが蒸れたり、すでに幼虫が入っていたりと失敗の連続で、ため息と絶望の繰り返しでした。虫対策とその効果の確認は年に一度この時期のみの実践しかないので、失敗を恐れずいろいろと繰り返しました。

そうこうしているうちに、有効な虫侵入防止対策法を見出すためには、ほだ場でのキノコバエの生態とシイタケへの関与を良く観察することがまず大事だと思うに至り、虫のシイタケへの侵入方法を詳しく観察することにしました。そこで、見えてきたのは、キノコバエはシイタケの大きさがピンポン玉大になる前の芽切り直後のシイタケにも卵を産み付けていることが分かりました。そこで、湿気がさほど籠らない程度でキノコバエが侵入できないような市販の防虫ネット（1<sup>ミ</sup>目）を用いて下図のような筒状のネットを自作・加工し、芽切り前のほだ木にすっぽりと被せてみました。



ネットを筒状に加工し、両端の開口部をしっかりと縛ることができるようにそれぞれヒモを取り付けた自作の防虫ネット。

シイタケが芽切ってくるか心配しましたが、いざ取り付けてみると何だかほだ木が気持ち良さそうに見えるのです。その後、シイタケは芽切り順調に大きく成長しました。収穫の時、心の中では半分くらいは虫入りではと疑心暗鬼でしたが、収穫してみるとビックリです。シイタケの足（柄）も、ヒダも綺麗な一言でした。注意深く観察しましたが、キノコバエの幼虫が侵入しているシイタケは全く見当たらないのです。また、トビムシ、ナメクジそしてカタツムリに食害されたシイタケも見られませんでした。目が点になりました。



約 1,000 本のほだ木 1 本ずつに自作の防虫ネットを被せ、合掌に伏せ込んだ様子。



虫の侵入が見られないシイタケ

おまけに降雨時の泥はねによる土汚れも少なく、それまでは出荷のための選別に徹夜近くまでかかっていましたが、このような防虫対策により選別作業も早くなり、仕事が楽になりました。キノコバエ等の虫の防除にこのようなネット被覆法がお役に立てばこの上ない喜びです。さらに近頃では、このネットを植菌後のほだ木に被せることでほだ木に産卵するシイタケオオヒロズコガの侵入を防げるのではと思い実験を続けています。

なお、このネットにつきましては近々実用化の予定です。この件についてのお問い合わせは星見（Tel:090-8064-3464）までお願いします。（鳥取市湖山町在住）

# 令和2年の特用林産物の生産動向について

菌茸編集室



令和3年8月31日、林野庁が発表しました令和2年の特用林産物の生産動向の概要は下表のとおりです。

区 分		生産量 (トン)	対前年比	生産額 (億円)	対前年比	主要な生産地	備 考
食 用	乾シイタケ	2,302 (16,115)	95.3%	85	98.8%	大分、宮崎、熊本、岩手、愛媛	
	生シイタケ	70,280	98.9%	671	99.6%	徳島、北海道、岩手、群馬、秋田	
	うち原木栽培	5,396	91.2%	52	92.9%	静岡、鹿児島、群馬、大分、茨城	
	うち菌床栽培	64,884	99.6%	620	100.0%	徳島、北海道、岩手、秋田、群馬	
	ナメコ	22,835	98.1%	96	95.0%	新潟、山形、長野、福島、北海道	
	エノキタケ	127,914	99.2%	321	120.2%	長野、新潟、宮崎、福岡、長崎	
	ヒラタケ	3,824	99.0%	27	103.8%	新潟、福岡、長野、茨城、三重	
	フナシメジ	122,802	103.5%	556	108.2%	長野、新潟、福岡、香川、茨城	
	マイタケ	54,993	107.6%	472	97.9%	新潟、静岡、福岡、長野、北海道	
	エリンギ	38,500	102.3%	207	100.0%	長野、新潟、広島、福岡、香川	
	マツタケ	32	228.6%	7	87.5%	岩手、長野、岡山、和歌山、高知	
	キクラゲ類	3,132	135.3%	34	136.0%	宮城、岐阜、鳥取、山口、茨城	
	その他	1,851	96.1%	15	93.8%		
	小計	462,277	101.4%	2,493	103.6%		
	ク	リ	16,900	107.6%	111	96.5%	茨城、熊本、愛媛、岐阜、宮崎
タケノコ	26,449	118.7%	53	98.1%	福岡、鹿児島、熊本、京都、香川		
ワサビ	2,017	102.2%	30	69.8%	長野、静岡、岩手、高知、島根		
その他	11,594	94.7%	53	75.7%		ワサビ以外の山菜及び葉草	
計	519,236	102.0%	2,740	101.9%			
非 食 用	うるし	2,051	102.7%	1	100.0%	岩手、茨城、栃木、福島、長野	
	竹材	1,030	96.2%	18	100.0%	鹿児島、熊本、大分、京都、高知	
	桐材	200	75.8%	0	76.2%	福島、群馬	
	木炭	12,925	89.8%	18	90.0%	岩手、島根、高知、北海道、奈良	
	竹炭	451	100.9%	3	100.0%	福岡、鳥取、熊本、山口、高知	
	木酢液	1,743	83.5%	4	100.0%	岩手、宮崎、静岡、熊本、北海道	
	竹酢液	151	78.2%	1	100.0%	香川、熊本、徳島、佐賀、愛媛	
	薪	83,536	113.3%	22	110.0%	北海道、長野、福島、鹿児島、高知	
その他	2,610	103.0%	26	96.3%		木ろう、つばき油、竹皮、シキミ、サカキ	
計			93	98.9%			
合計			2,833	101.8%			

- 注) 1 乾シイタケの生産量の括弧書きは、生換算値であり、きのこ類の生産量小計には、この数値を用いている。  
 2 うるしはkg、竹材は千束、桐材はm<sup>3</sup>、木酢液・竹酢液はkℓ、薪は層積m<sup>3</sup>である。  
 3 木炭の生産量は、白炭、黒炭、粉炭の合計である。  
 4 計が一致しない部分は、四捨五入によるものである。  
 5 生産量は、主に都道府県林務担当課からの報告の集計（集計期間：令和元年1月～12月）である。  
 6 生産額は、それぞれの生産量に東京都中央卸売市場等の卸売価格、都道府県の生産者出荷価格等乗じた推計値である。  
 7 主要な生産地は、生産量の上位5都道府県（桐材は2都道府県）を掲載している。

# きのこの薬膳レシピ その6

岡崎萌生



## きのこの柚子胡椒ポン酢和え

空気が冷たく乾燥する晩秋の頃におススメのレシピです。



### ◆材料 (3~4人分)

エリンギ …………… 100g  
乾燥アラゲキクラゲ  
…………… 10g  
刻みのり…………… 1つまみ  
ごま油…………… 大さじ1  
★柚子胡椒………… 小さじ1/3  
★ポン酢…………… 大さじ2

### ◆下準備

- ◎乾燥アラゲキクラゲはたっぷりの水に4時間以上浸して戻しておく。
- ◎調味料 (★) を混ぜ合わせて調味液を作っておく。

柚子胡椒はものによって辛味の強さが異なるので、辛くなりすぎないように注意してください。

### ◆作り方

- ① エリンギは4つ割にして長さを2等分に切り、アラゲキクラゲは一口大に切る。
- ② フライパンにごま油をひき、強火で温めてから①を入れ重ならないようにひろげる。
- ③ フライパンは動かさず、エリンギに焼き目がついたら裏返す。きくらげも同様に裏返す。
- ④ エリンギ全体にしっかりと焼き目がついたら、全体を炒め合わせて火を止め、容器に移す。
- ⑤ ④に調味液を回し入れて全体を和える。味が馴染んだら皿に盛り付け、刻みのりを添える。

10月は日中暑い日もありますが、朝晩は冷え込んでくる季節です。これから冬にかけて空気が冷たく乾き気味になり鼻や喉、肺などの呼吸器系がダメージを受けて風邪をひきやすくなります。食材選びは体を潤す効果をもつ梨や柿、落花生や銀杏など秋の食材をしっかりと取りましょう。今回食材に使用したエリンギとアラゲキクラゲには肺を潤し体液を補う効果があります。また柚子胡椒の辛味で血行を良くし、発汗促し、寒さに負けない体づくりのレシピとしました。アクセントの刻みのりは肺を潤し、柚子胡椒の辛みを和らげてくれます。柚子胡椒ポン酢の味が染みこんだきのこは行楽シーズンのお弁当のおかずにもピッタリです。

(知財活用部門・中医薬膳指導員)

# 10月～12月の原木シイタケ栽培管理



## 乾シイタケ栽培

今年の7月上旬は梅雨前線の停滞による大雨で土砂災害が発生した所もありました。その後は晴れた日が多かったが、8月中旬から下旬は広い範囲で記録的な大雨となり、統計開始以降の8月降水量の多い記録を更新しました。被害を受けられた方々に心よりお見舞い申し上げます。

乾シイタケ作業にとって、10～12月は最も重要な時期といえます。ほだ木作りでは原木伐採から玉切り集材作業、きのこ作りでは原基形成管理、ほだ起こしなど適期作業が求められます。

### 1. 原基形成の条件

#### 1) 温度

原基が順調に形成される温度帯は品種にかかわらず15～25℃です。よく彼岸花やキンモクセイの花が咲く頃といわれていますが、早い時期や高温時にできた原基は自己消化をすることがあり、このように自己消化を繰り返しながらこの温度帯で春子までの原基を作ります。

#### 2) 水分

ほだ木の含水率（湿量基準）は概ね35～65%の範囲で、32%以下では原基形成は困難となります。栽培現場では含水率を測ることはできないが、軽いほだ木（特に古ほだ木）ほど水分含量が少ないと判断し、水分を多く与えるのが原則です。古ほだ木（3～5年ほだ木）などはほだ倒しを行うことで吸水効率が高まりますので、ぜひ実施しましょう。



古ほだ木のほだ倒し

### 3) 光照射

原基形成には微弱ながら光が必要です。外樹皮を透過して光がシイタケ菌糸体に届かなければなりません。外樹皮厚が1mm以上を超えると原基の数は非常に少なくなります。採取跡の少ない厚皮の古ほど木はナタ目やクギ目入れることで光照射の対策とあわせて吸水効率を高めます。

## 2. 形成菌対策

形成菌2年ほど木は昨年の晩秋植菌孔から発生しており、材中水分が駒菌に比較して少なくなっています。そのため植菌孔の少なくなっているほど木は樹皮からの発生を促進する必要があります。ほど回しや天地返しを行いシイタケ菌糸に活力を与えるとともに、可能であれば散水を行いほど木に十分量の水分を与えてください。最初は5～12時間の散水でほど木の樹皮の軟化を促進させ、最高気温が低下し始めた頃、本格的に週24時間程度の散水を、1週間置きに3回程度行います。散水は降雨前が望ましいが、降雨が少ない場合は降雨後の追加散水も行います。

## 3. ほど場の整備とほど起こし

### 1) ほど場の整備

ほど場は「きのこ作りの場所」です。そのため、良好なほど場の環境は3乾、7湿と言われ、日当たりのよい傾斜面（南、東南）で風が強くないところ（変形、乾燥を防ぐ）、そして湿度が保てる場所（きのこが成長しやすいところ）が適しています。風が強いほど場では防風垣を設置しましょう（風を防ぐと同時に温度、湿度を上げる効果があります）。また、日当たりが悪く暗いほど場の場合は、間伐や枝打ちを実施して明るいほど場に整備します。



手入れの行き届いた明るいほど場

### 2) ほど起こし（2年起こし）

ほど木の2年起こしは、発生操作を兼ねるので品種の発生温度特性に合わせ、発生に必要な最低気温が安定した後、ほど起こしの操作を行きましょう（下表参照）。

品 種	発生温度特性	ほだ起こし時の温度目安
菌興 324、327、301号	中温性	14℃以下に安定したころ
菌興 240号	中低温性	10℃以下に安定したころ
菌興 115、N115、118、193、141、169号	低中温性	8℃以下に安定したころ

「ほだ起こし以外のきのこの発生を促進するための操作」

- ①天地返し：ほだ木の上下を返すことによる刺激。
- ②ほだ倒し：一時的にほだ木を地面に倒し、芽が発生してきたら起こすこと。
- ③しけ打ち：降雨の時、木口面や樹皮面を木槌やテープカッターでたたくことによる刺激。

「ほだ起こし後のきのこの成長を促進するための管理」

- ①ビニール被覆：きのこの発生したほだ木をビニールで覆うことで保温・保湿を図り、きのこの成長に好都合な状態にします。
- ②袋かけ：保温・保湿が可能。大型のシイタケ作りには必要。
- ③拾い込み：きのこの発生したほだ木をハウスに搬入すること。



ビニール被覆



115号形成菌1年ほだ木のきのこの袋掛けと収穫の様子

#### 4. 原木の伐採

原木の伐採前には作業を安全に効率良く行うため、原木林の下草刈り、つる類のからまりを取り除くなどの事前整備を行うようにしましょう。



下刈りの行き届いた原木林

また、樹種によって伐採の適期が異なり、最も適した時期に伐採した原木はきのこの発生も良好になるので、下表を参考に適期伐採に努めましょう。

伐採時期 \ 樹種	クヌギ	コナラ	ミズナラ	シイ・カシ類	シデ類
黄葉初期～3分黄葉 (10月中旬～10月下旬)	◎	◎	◎		◎
4分黄葉～7分黄葉 (11月上旬～11月中旬)	○	◎			
厳寒期 (1月～2月上旬)		○		◎	
春期 (2月下旬～3月中旬)		○			○

◎・・・最適期    ○・・・適期

そして、最適期に伐採する理由とメリットは以下のとおりです。

- 1) 樹液の流動が停止して、シイタケ菌に必要な貯蔵養分が原木内に最多となります。
- 2) 樹皮がはがれにくくなります。
- 3) 枝葉によって材内の水分を抜くことができます。
- 4) 葉が落ちにくいため、伐採跡地の伏せ込み場での笠木が確保できます。
- 6) カシ・シイ類は樹皮が乾燥しやすいため厳寒期が最適期となります。

また、伐採した原木は引き続いて葉枯し処理を行うことによって、植菌後の菌糸の初期活着と伸長が良好となりますので、下表を参考に必ず葉枯し処理を実行しましょう。

樹種	区別	樹齢	葉枯らし日数
クヌギ	若木	10～18年生	20～30日位
	老木	20年生以上	40～50日位
コナラ ミズナラ	若木	20～25年生	20～30日位
	老木	35年生以上	20～50日位

## 5. 玉切り・集材

葉枯し原木の玉切り後は速やかに集材を行い、植菌するまでの間に直射日光を当てないように注意します。直射日光に当たり続けると樹皮表面が過乾燥となり、クロコブタケはもとよりシトネタケ、ニマイガワ菌などの害菌発生につながります(特にクヌギ)。集材後に笠木もしくは遮光ネットで被覆し、樹皮表面の乾燥防止に努めます。



原木伐採、葉枯らしの様子

## 6. 乾燥機点検

きのこの本格発生が始まる前に必ず乾燥機の点検を行い、不備がないようにお願いします。シイタケは食品です。乾燥機の庫内(特に床の部分)の異物・ほこりなど取り除き清掃の実施をお願いします。

「乾燥機の点検ポイント」

- 1) 温度計・ハイリミットの線に損傷がないか、きちんと固定されているか確認を行きましょう。また、配線をネズミ等にかじられて断線している場合がありますので要点検。
- 2) オイルホースの亀裂やオイル漏れがないか確認を行ってください。
- 3) 煙突の状態の確認を行ってください。台風などの強風で煙突が外れている場合があります。
- 4) 電源(ブレーカーやコンセントプラグ)が入っているか確認を行ってください。
- 5) しばらく空運転をして、乾燥機が正常に作動するか確認を行ってください。また、温度計の指針、バーナーの点火、全自動の場合はダンパーの確認を行ってください。

(九州本部・大分事務所 東村忠幸)

## 生シイタケ栽培

今年の入梅時期は、九州～東海地方では記録的に早く、一方、関東甲信越～東北では大きく遅れました。夏の気温は西日本では平年並み、東日本は平年より高く、北日本では平年を大きく上回り4年連続で前年の気温を越えています。8月中旬に西日本を中心とした大雨が続き平年の気温を下回りました。暑さのピークは7月下旬～8月上旬と8月下旬で気温の変化が大きく不安定な気象でした。

### 1. 夏菌の発生操作（菌興537、697、702、706号）

その年の気象状況や地域によっても違いはありますが、最高気温が20℃を下回り始めると生育環境が大きく変わります。夏期の発生環境ではきのこは水分過多となり品質低下を招くこととなります。気温の下降と同時に発生舎・休養舎の最高気温に注意し休養舎内は15℃以上となるよう管理しましょう。



菌興 702 号形成菌 2 年ほど木の 3 回目浸水発生の様子（大分県玖珠郡）

#### 1) 10月から晩秋までの発生方法

最低気温15℃以上、最高気温25℃前後のある頃は夏菌で発生にもっとも適した時期です。

①浸水：水温は13～18℃に調整。2年ほど木は12時間、3年ほど木は15～24時間程度とします。

移動即浸水を原則とし、ほど木温度が高い日中に浸水を行うとより効果的です

②芽出し：発生舎内の温度が13～20℃であれば、水切り後は即展開します。最低気温が13℃を下回る場合は芽出し操作を行いましょう。

- ③生長：温度は13～27℃、湿度は70～90%に保ちます。発生舎内を明るくすることで、昼夜の温度格差が生まれ、きのこのボリュームアップと傘色が良くなります。
- ④休養：休養舎内は15から25℃で調整。休養日数の目安として、平均20℃で20日以上、平均15℃以上で30～40日間。休養中の散水は濡れるくらいで週2～3回とする、ただし操作1週間前には散水を止めてほだ木を乾かします。

## 2) 最低気温が10℃以下以降での使用ポイント(晩秋以降)

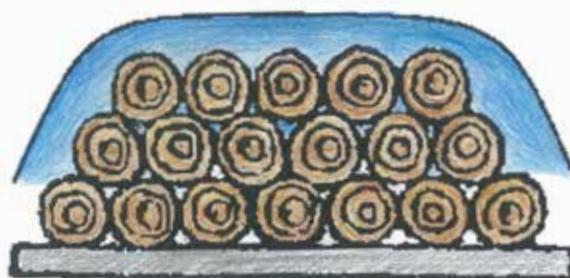
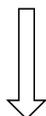
- ①浸水：浸水時間は1)の①と同じ(水温は15℃を目安)。
- ②芽出し：ハウス内温度の低下で芽揃いにバラツキが生じてきたら、被覆芽出しや芽出し室(20℃確保)を活用して下さい。専用の芽出し室が無い場合は、発生舎内を利用した芽出しを行うのも方法です。
- ③生長：15～25℃を確保する。日の入り前の暖房が効果的で、最低気温10℃以上は確保して下さい。
- ④休養：次回使用の場合、温度確保ができる屋内休養となります。置き方は、棒積み・井桁積みなどで行い温度管理は15～25℃とし、休養期間は30日以上が目安となります。寒冷地域では低温対策として被覆休養が有効です。

## 3) 夏出しを終えたほだ木の管理(冬越し)

芽出し期間が5日以上かかるなど難しくなってきたら、今シーズンの使用は終了となります。翌年使用を考慮して、ほだ木は林内などへ移動し束立てにして「冬越し」として下さい。スギやヒノキ林内は、上面のみにビニール・シートなどを掛けて凍結しないようにします。また雑木林や竹林内は、前記同様ビニールと全体にシェードで囲い荒風が当たらないように管理しましょう(下図参照)。

夏菌のほだ寄せ・冬囲い

ブルーシートを肩から10cm下げる



側面は開けておく

## 2. 菌興702号形成菌1年ほだ木の操作

菌興702号を植菌年に使用する場合、ほだ化の良否の診断と合わせ、ハッピー栓直下の種菌状態を確認します。種菌に水分があり、指でつまむと粘り(ガム状)のある状態がベストです。本格使用前には必ず試し浸水を行い、発生数ときのこの品質を確認した後に操作開始として下さい。

操作方法は、上記の「10℃以下以降での使用ポイント」に準じます。また操作収穫後の休養温度(15～25℃)の確保が大切です。



菌興702号形成菌1年ほだ木初回発生の様子

### 3. 低温菌の発生方法(菌興N115号、115号、118号、141号)

これらの品種は、最低気温が10℃を下回ってくると芽切りが始まります。昨年は秋期の降雨不足で芽切りが遅れて見極めが難しい年でした。確実に最低気温が5℃以下に安定してから発生操作を行いましょう。2年ほだ木(駒菌)の場合、老齢木・大径木は特にバラツキを生じやすくなります。走り子の発生が目安の一つとなります(走り子が発生しなければ使用しない)。

- ①浸水:形成(オガ菌)1年ほだ木・・・6～12時間。形成(オガ菌)2年ほだ木以降・・・20～24時間程度。  
駒菌2年ほだ木(新ほだ)・・・12～24時間。駒菌3年ほだ木(古ほだ)・・・24時間～。

※水温が低い場合(5℃以下)は水位の減少を目安にして下さい。

- ②水切り・芽出し:林内(雨よけ実施)や無加温ハウス内では浸水即展開を行っても、発生場所(環境)の日中と夜間の温度格差により水切りと芽出し作業ができます。ハウス内温度は日中で15～18℃が確保できていれば、最低気温が5℃以下でも問題はありません。ただし凍結は避けましょう。
- ③成長:日中は20℃程度(N115、115号は18℃を上限とする)とし、特に晴天時の最高気温に注意してください。特に115号については日中18℃以上が続くと足長になりやすいため温度管理が必要です。
- ④休養:採取後は30日程度の休養とします。積雪、凍結地域はぼた木に直接雪水が当たらないように、ほだ木上部に青シートやシートを掛けましょう。



菌興 N115 号形成菌 2 年ほどの散水発生 (大分県内、12 月)。移動散水後屋外にて自然芽出しを行い、芽切ったものからハウスへ拾い込む。量・質とも良好。

(九州本部・大分事務所 篠原誠治)

.....

### 全国の向こう3カ月気象予報 (令和3年9月24日、気象庁発表)

**10月** 北・東日本では、天気は数日の周期で変わるとでしょう。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とでしょう。気温は、東・西日本で高い確率50%です。

**11月** 北日本日本海側では、平年と同様に曇りや雨または雪の日が多いとでしょう。北・東日本太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いとでしょう。東・西日本日本海側では、平年と同様に曇りや雨の日が多いとでしょう。西日本太平洋側では、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とでしょう。

**12月** 北日本日本海側では、平年と同様に曇りや雪または雨の日が多いとでしょう。北・東日本太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いとでしょう。東日本日本海側では、平年と同様に曇りや雨または雪の日が多いとでしょう。西日本日本海側では、平年に比べ曇りや雨または雪の日が多いとでしょう。西日本太平洋側では、平年に比べ晴れの日が多いとでしょう。気温は、西日本で平年並または低い確率ともに40%です。降水量は、西日本日本海側で平年並または多い確率ともに40%、西日本太平洋側で平年並または少ない確率ともに40%です。

# 秋号 全農乾シイタケ情報

全農椎茸事業所



## 1. 今年の販売状況と今後の見通しについて

夏も終わり、田んぼの稲も少しずつ頭を垂れてきて、日没が徐々に早くなるなど秋の気配が漂ってきました。

4月から7月の入札での主要銘柄の販売価格推移（前年対比）は、下表のとおりです。

		特中上厚	特中厚	特中並	特小上厚	特小厚	加工大	加工中	加工小	スライス
	4-7月 入札平均									
H29年	4,403	4,961	4,707	4,525	4,489	4,313	3,800	3,918	3,621	4,975
H30年	3,705	4,644	4,019	3,841	4,233	3,549	3,217	3,310	2,926	3,680
R 1年	3,466	4,843	3,886	3,492	4,306	3,322	2,541	2,558	2,414	3,354
R 2年	3,095	4,768	3,434	3,620	3,801	3,037	2,439	2,468	1,999	2,630
R 3年	3,438	4,722	3,739	3,570	4,656	3,500	2,807	2,914	2,572	3,810
R3-R2	+343	△46	+305	△50	+855	+463	+368	+446	+573	+1,180

令和3年7月までの入札での販売状況は、年度当初より特用品を中心に引き合いが強くなったことを受け、平均単価で340円/kg程度上がっています。新型コロナウイルスの変異株による感染拡大もあり、不透明な情勢は否めない状況ですが、「巣籠り消費」も堅調に推移していることから、次年度に向けて良い流れになることを期待したいです。

## 2. 全農原木椎茸生産指導員研修会の中止について

例年、11月に(一財)日本きのこセンターの協力を得て鳥取市にて開催していた原木椎茸生産指導員研修会につきましては、新型コロナウイルスの変異株の感染拡大を受け、本年の開催も中止することとなりました。原木シイタケの生産・経営から流通・販売に関する講義に加え、種菌を製造している菌興椎茸協同組合種菌育成場や栽培ほだ場での実地研修も行い、業務に必要な品目知識を幅広く習得できる機会だっただけに残念です。

来年も、新型コロナウイルス感染症の情勢を鑑みながら、ご案内させていただきます。

## 3. 入札状況（品柄・出品数量等）

全農入札状況：9月22日に栃木特集入札会を開催しました。一部、巻きの良い厚肉やヒダ色の良いモノに積極的な買いが入りましたが、全体としては、特用・加工系のヒダ色が劣るモノが多く、平均値は上がりませんでした。手取りアップを図るためにも良品の生産をお願いするとともに、保管品の品質保持の徹底をお願いします。

次回、10月27日は一般入札会となります。年内最後の入札会となりますので、早期販売ご希望の方は出し忘れのないようご確認ください。全国からのご出品をお待ちしております。

産地状況：例年ですと各産地で部会総会等が開かれる時期ですが、今年もコロナ禍で自粛されたり、開催方法を変更して対応している産地が多いようです。今夏は、干ばつや猛暑による影響が心配でしたが、新ほだの菌まわりは順調とのこと。古ほだ木は来春子に向け、これからの降雨に期待したい情勢で

す。少しでも多く収穫いただ、一枚でも多く乾燥をお願いします。また、まだ春子を保管されている方は、少しでも良い品柄で販売できるよう品質管理の徹底をお願いします。

#### 4. 乾シイタケ販売動向・一般情勢

贈答：新型コロナウイルスの影響により、贈答品、インバウンド需要ともに、大幅な需要減となっています。また、需要の回復が期待されていた葬祭に関しても、変異株の感染拡大による規模縮小等の影響で、再びの需要減となっています。ワクチン接種の進展による、行動範囲の制限解除等により、今後の需要回復を期待しています。

家庭用・小袋：新型コロナウイルス変異株の感染拡大により、引き続き「巣籠り需要」は堅調ではありますが、消費動向の中身が変わってきています。顕著なのが生協の販売で、店舗は99.3%、宅配は113.2%（ともに7月期）となっており、今までにも増して宅配の需要が拡大しています。宅配需要に関しては今後も堅調に推移することが想定されることから、引き続き、需要拡大にも期待したいものです。業務・加工用：新型コロナウイルス変異株の感染拡大で引き続き大幅な需要減となっています。学校給食は回復基調となっているものの、若年層の感染拡大による学級閉鎖や学校閉鎖も発生しており、不透明な情勢が続いています。外食に関しては、ワクチン接種の進展による、制限緩和に期待したいものです。

輸出入：7月の輸出量は5.5トと昨年対比133.8%。7月の累計での輸出量は24.4トで昨年対比159.2%と大幅増となっています。7月の輸入量は336トで、単価は1,180円となりました。輸入量は昨年対比122.2%で、単価は同101.7%。7月の累計での輸入量は2,503トで昨年対比99.3%とほぼ前年並みで推移しています。

#### 5. 事業所から

今年の夏も、全国各地で豪雨等による被害が発生しました。被害を受けられた皆様には心からお見舞い申しあげるとともに、一日も早い復旧をお祈りいたします。

事業所のある埼玉県でも秋の気配が漂ってきました。本来であれば、収穫祭や秋祭りが各地で開催される時期になりますが、今年は変異株の感染拡大が収まらず、多くのイベントが引き続き中止となっています。来年には、コロナ禍が終息し、全国のイベントで日本産・原木乾シイタケを大いにPR出来ることを願っております。

今年も11月、12月の入札会はございません。年内販売希望の方は、10月中にご出荷いただけますようお願いいたします。

#### 6. 今後の全農椎茸事業所入札日程

10月：27日（一般入札会）

1月：19日（初市）

2月：9日（一般入札会、予定）

#### 全農乾シイタケ入札結果（2021年7～9月）

（単位：円/kg）

月/日	区分	本数（箱）	高値	平均値
7/7	島根特別入札会	374	6,030	3,845
		高値規格（出品JA）：中上厚（島根県、JAしまね）		
9/8	岩手特集入札会	443	5,960	3,555
		高値規格（出品JA）：中上厚（岩手県、JA新しいわて）		
9/15	第2回静岡現地特別入札会	392	7,890	3,487
		高値規格（出品JA）：花どんご（静岡県、JA伊豆の国）		
9/22	栃木特集入札会	407	4,750	3,195
		高値規格（出品JA）：特中厚（栃木県、JAはが野）		

## 2021年1～7月の乾・生シイタケおよびシイタケ菌糸の輸出入実績

### 乾シイタケの輸出実績（財務省貿易統計より）

	1～7月		
	数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
中 国	0	0	0
台 湾	1,789	9,176	5,129
香 港	9,201	61,836	6,721
シンガポール	20	310	15,500
マレーシア	39	373	9,564
サウジアラビア	245	960	3,918
スウェーデン	120	517	4,308
イギリス	100	725	7,250
オランダ	665	4,839	7,277
ベルギー	45	410	9,111
フランス	246	1,884	7,659
イタリア	20	225	11,250
クロアチア	46	397	8,630
カナダ	105	881	8,390
アメリカ合衆国	11,541	72,379	6,271
オーストラリア	150	1,033	6,887
ニュージーランド	68	232	3,412
合計	24,400	156,177	6,401
前年対比	159.2%	202.3%	127.0%
前年実績	15,322	77,204	5,039

### 乾シイタケの輸入実績（財務省貿易統計より）

	1～7月		
	数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓 国	0	0	0
中 国	2,460,821	2,748,116	1,117
台 湾	0	0	0
香 港	31,635	44,585	1,409
ベトナム	10,690	15,842	1,482
合計	2,503,146	2,808,543	1,122
前年対比	99.3%	99.5%	100.2%
前年実績	2,521,548	2,823,087	1,120

### 生シイタケの輸入実績（財務省貿易統計より）

	1～7月		
	数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓 国	0	0	0
中 国	914,088	252,179	276
合計	914,088	252,179	276
前年対比	117.0%	106.6%	91.1%
前年実績	781,117	236,458	303

### シイタケ菌糸の輸入実績（財務省貿易統計より）

	1～7月		
	数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓 国	2,000	530	265
中 国	18,774,857	1,233,479	66
アメリカ合衆国	0	695	-
合計	18,776,857	1,234,704	66
前年対比	104.2%	97.1%	93.2%
前年実績	18,020,812	1,271,943	71

# きのこセンターニュース



## 夏場の栽培管理実習に汗を流す「令和3年度原木しいたけ新規生産講座」の受講生

本講座事業は、鳥取県から日本きのこセンターから受託して実施しているもので、ことしで第17期目となります。7月に開講し、来年の3月まで月1回のペースで、計9回にわたり原木シイタケ栽培に必要な基礎知識や管理技術を習得します。今年度は、14名の受講生が研修に励んでいます（東・中部地区の10名と西部地区の4名）。さる9月25日、コロナ禍の関係で2回と3回目の合併研修会が持たれました。まず、「シイタケ菌の生理生態」と「原木シイタケ栽培の実態」などシイタケ栽培の基本についての講義を聴講した後、残暑厳しい折でしたが、夏場の栽培管理として欠くことのできない「ほだ倒し」、「天地返し」、「ほだ回し」、「クギ目入れ」などの安定発生技術の実習が栽培現地で行われました。

（菌草編集室）



ほだ木の天地返しに励む東・中部地区の受講生



ほだ回しの説明を受ける西部地区の受講生

## 西いなばきのこフェスタ2021

令和3年10月2日（土）、3日（日）の両日、鳥取自動車道の「道の駅西いなば気楽里」において、日本きのこセンターと道の駅西いなば気楽里主催の「西いなば きのこフェスタ2021」が昨年に続いて開催されました。当日は、きのこ鑑定会や原木シイタケのもぎとり体験の他、多種類のきのこを入れた七福草鍋やきのこカレーが販売されました。日本きのこセンターも生きのこやきのこ加工品・雑貨などを販売しました。また、高さ2.5mのきのこの巨大パネルを設置するとともに、「きのこ王国とつとりの魅力講演会」において、「鳥取のきのこの味わい方」、「きのこの栄養成分とおすすめの食べ方」、「きのこってなあに？」そして「きのこ栽培とSDGs」と題する講演を菌茸研究所の研究者が行いました。県民の方々が鳥取県の食用きのこについての理解を深め、野生きのこを通じて鳥取の豊かな自然に想いを巡らせる良い機会となりました。（菌茸編集室）



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。

### 菌茸秋号（第67巻 4号 通巻771号）

発行日：2021年10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。