



野生のアラゲキクラゲ（林業研究所構内）

アラゲキクラゲは国内消費の大半を乾燥輸入品に頼っており、生食用の流通は極めてまれです。三重県では安全で新鮮なアラゲキクラゲの生産に向けて、誰もが取り組めるよう栽培マニュアルを作成しました。

## アラゲキクラゲ栽培マニュアル

2013年3月発行

〒515-2602 三重県津市白山町二本木3769-1

TEL059-262-0110 FAX059-262-0960

E-mail:ringi@pref.mie.jp

<http://www.mpstpc.pref.mie.jp/RIN>

# アラゲキクラゲ

栽培マニュアル



三重県林業研究所



# ◆アラゲキクラゲ栽培工程◆

## 培地作製



広葉樹オガ粉に米ぬか、フスマ等の栄養体を混合し含水率を63%前後に調整します。

## 袋詰め

1日



ポリプロピレン製の袋に培地を2.5-3kg程度詰めます。

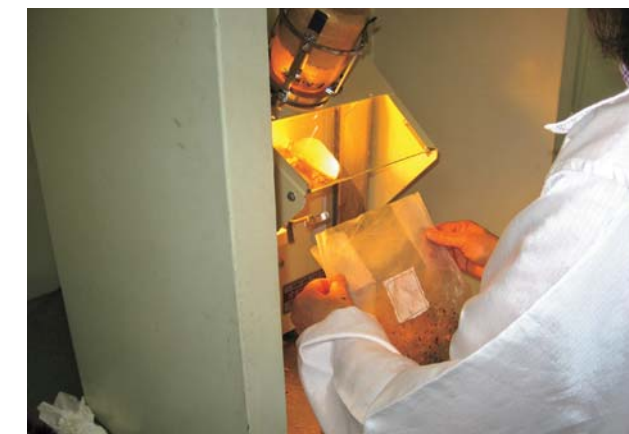
## 殺菌



培地内の温度が118℃以上で1時間程度維持し、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晩放冷した後アラゲキクラゲ種菌を接種します。

## 培養

2-3カ月



温度20-23℃、湿度70%程度の条件下で2-3カ月培養します。

## 袋カット

1日



培養が完了した後、カッターナイフ等で菌床の側面に切れ目を入れます。

## 発生

3-6カ月



空調栽培

野外栽培

## 包装・出荷

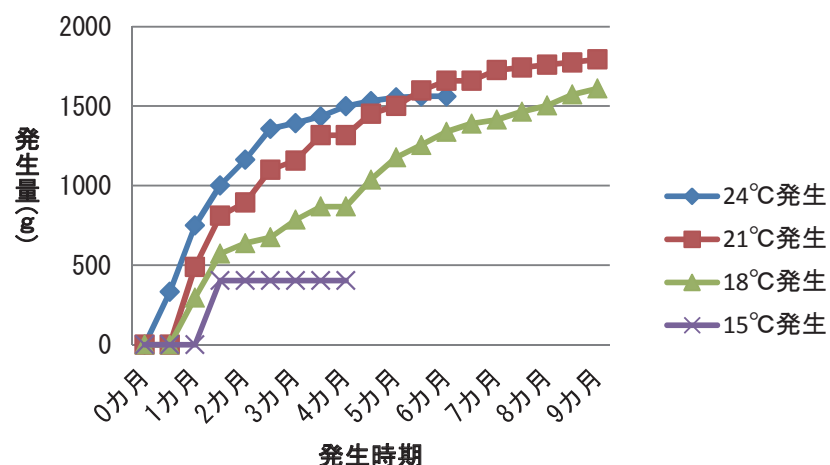
1日



袋カットより2-4週間で収穫でき、石突き部を取り除いてパック詰めします。条件が良ければ空調栽培、野外栽培いずれにおいても、1菌床当たり合計で1.5kg以上のきのこが収穫できます。

### 野外栽培

野外栽培では5月から7月にかけて発生処理を行うと効率よく収穫できます。ただし、夏場の野外発生では虫害に注意が必要です。



### 空調栽培

空調施設を用いて栽培を行うと通年栽培が可能です。左図のとおり発生室温度は18-24℃いずれの温度でも生育します。発生温度が高い方が短期間で収穫できますが菌床の劣化は早くなります。



温度18-25℃、湿度90%以上の条件下、もしくは5月-9月にかけて野外で十分散水して発生させます。