

ハナビラタケ 空調栽培マニュアル (第3版)



令和8年3月
三重県林業研究所

はじめに

ハナビラタケは、健康に良い機能性成分（ β -グルカンなど）に富み、食味も良いことから、市場性が高いと考えられますが、現在、全国的にもあまり生産が行われていないキノコです。このことから、当研究所では、平成28年から栽培技術の開発に取り組み、平成31年に空調栽培マニュアルを作成しました。今回、さらに研究を進め、より詳細な培地条件などを加えた空調栽培マニュアル（第3版）として取りまとめました。

ハナビラタケとは

ハナビラタケ (*Sparassis crispa*) は、ハナビラタケ科ハナビラタケ属のきのこで、夏から秋に発生します。柄は繰り返して枝を分けますが、枝は花びら状に薄く、波打ちます。独特の形から英語では「カリフラワーマッシュルーム」と呼ばれています。味や風味にクセがなくさっぱりとしていて、歯切れの良さが楽しめます。

子実体は独特の形状をしていることから、他のきのこ類との差別化が容易です。また、他のきのこ類と比べて高い温度で子実体の発生が可能のため、空調施設栽培において夏場の電力削減が可能です。

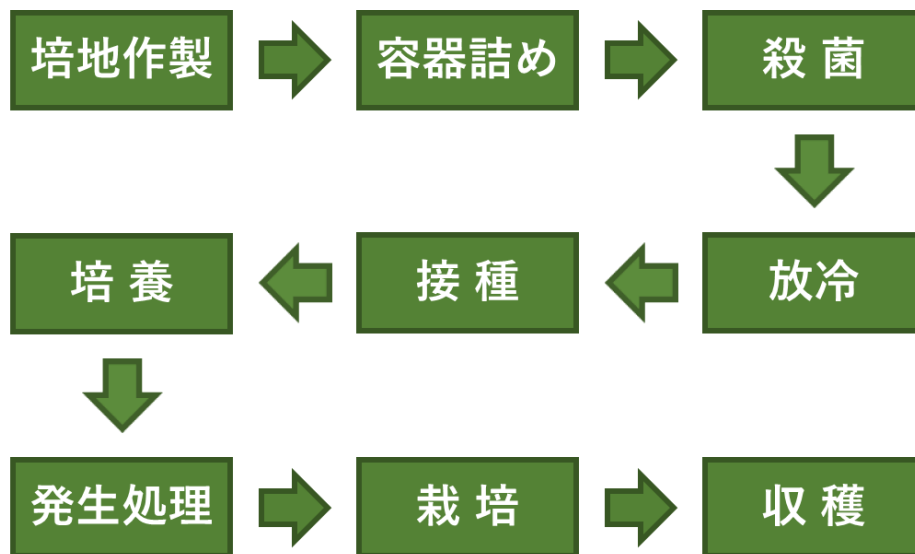
参考文献：増補改訂版山溪カラー名鑑日本のきのこ，山と溪谷社，2011
山菜&きのこ採り入門，山と溪谷社，2005



写真-1.野生のハナビラタケ

菌床栽培方法

菌床栽培工程



培地作製～容器詰め

1. 培地作製

基材には、針葉樹製材おが粉やカラマツおが粉などが利用できます。また、栄養材には、飼料用大麦やフスマなどが利用できますが、なかでも、飼料用大麦が適しています。基材と栄養材の混合は容積比で6：1～5：1程度が適しています。また、含水率は、おが粉の性状にもよりますが、当研究所で使用したカラマツおが粉の場合、湿量基準で68%程度が適していました。当研究所で栽培を行った培地組成は、表-1のとおりです。

表-1.培地組成（例）

培地組成	基材	栄養体	菌糸活性剤	含水率
	カラマツおが粉	飼料用大麦		
基材：栄養体 = 5：1	5	1	基材40Lにつき 0.5kg	68%

菌床栽培方法

2. 容器詰め

通常の菌床栽培で行われている方法で行うことができます。当研究所における試験では、ポリプロピレン製の菌床袋に2.0kg詰めしました。

殺菌～発生処理

3. 殺菌・放冷・接種

通常の菌床栽培で行われている方法で行うことが可能です。

4. 培養

当研究所において行った培養試験の結果より、ハナビラタケの子実体形成には光が必要であると考えられました。当研究所では、下記の条件で培養を行いました。

- 温度・湿度：22℃・70%
- 光条件：明環境（24時間連続照射）
- 培養日数：50日

5. 発生処理

発生処理として、袋の上部を切り離します。袋を切り離す位置は、菌床袋のフィルター中央部（培地上面より10cm程度）で行いました（写真-2）。



写真-1.発生処理後の菌床

菌床栽培方法

栽培～収穫

6. 栽培

当研究所では、下記の条件で栽培しました。

○温度：20℃

○湿度：98%程度

収穫は、上記の条件下で栽培した場合、発生処理から20日程度でした。1菌床あたりの収穫量は、600～700g程度（石づき含む）です。

7. 収穫

収穫は、子実体が花びら状に展開し、商品性が高いと考えられる白色のタイミングで行います（写真-3）。

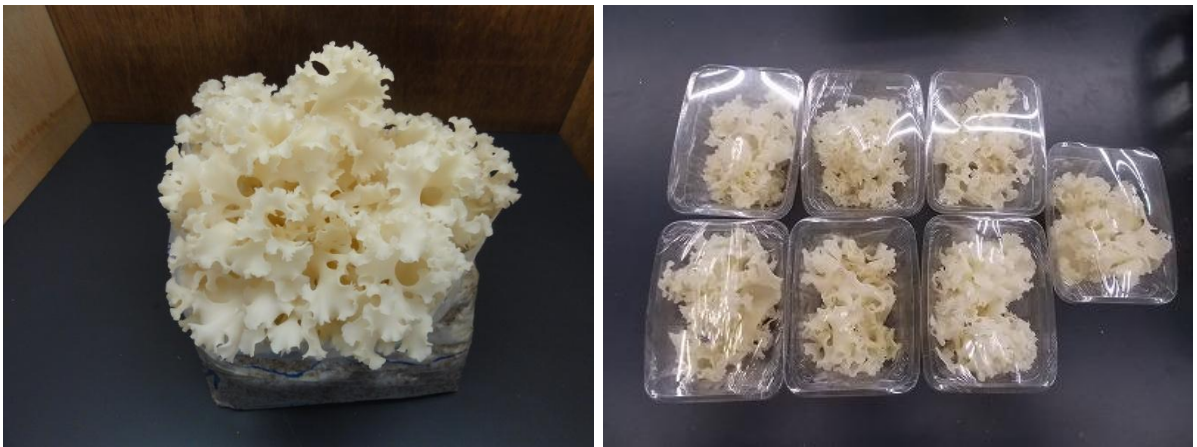


写真-3.収穫・パック詰め

その他栽培上の 注意点

その他栽培上の注意点

当研究所での栽培試験の際に菌床側面への子実体原基形成が確認されました。側面に原基が生じると発生ロスとなり、最終的な収穫量が減少する傾向がみられました。そのため、側面への原基形成を抑制する方法などについて工夫（光照射方法など）が必要と考えられます。



ハナビラタケ空調栽培マニュアル (第3版)

2026年3月発行

編集・発行：三重県林業研究所
〒515-2602 三重県津市白山町二本木3769-1
TEL 059-262-0110 FAX 059-262-0960
E-mail: ringi@pref.mie.lg.jp
<http://www.pref.mie.lg.jp/ringi/hp/index.htm>
