

夏場の副収入として期待！アラゲキクラゲの菌床栽培

【研究のポイント】

国内で消費されるキクラゲ類はほとんどが輸入品ですが、国産の需要が高まって生産量も増加しています。

きのこグループでは、県内に豊富にあるクヌギ資源を活用した生しいたけの菌床栽培技術を確立し、生産現場へ普及・定着が図られたことから、アラゲキクラゲについてもクヌギ資源を活用した栽培技術の研究に取り組みました。



菌床アラゲキクラゲ

研究の内容

①培地条件の検討 ②発生管理方法の確立

成果のポイント

- ・簡易施設を用いた自然栽培方法（5-9月の季節栽培）を確立しました。
- ・クヌギ菌床の培地含水率は56%程度に調整することで発生が安定しました。
- ・菌床に10-20分の散水を1日3-4回実施すると、発生量が増加しました。
- ・クヌギ菌床からの発生は、広葉樹菌床と比較して終盤の発生量が増加しました。

【研究の成果】

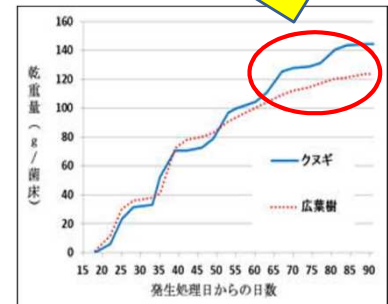


散水可能な簡易施設



発生を左右する散水管理

終盤の発生量が多い!!



生産現場への普及

- ・栽培マニュアルを作成し、普及定着を図るために活用しています。

【生産者の声】

前から興味があったので、きのこグループの勧めで2年前から栽培を始めました。市内の直売所等への生出荷もようやく固定客がついてきて好評です。生と乾と両方出荷できるのもアラゲキクラゲの魅力です。毎年新しい課題も出てきますが、増産を予定しています。



臼杵市の乾椎茸生産者 野村 英安さん

【連絡先】

担当: 林業研究部 きのことグループ きのことチーム
 TEL : 0974-22-4236
 住所: 豊後大野市三重町赤嶺2369