

きのこの生産過程の例(原木しいたけの場合)

コナラ、クヌギなどの広葉樹



直径10cm、長さ90cmの原木で20箇所程度



・発生させるための刺激
・1~2日間



・展開後7日程度で収穫可能
・1本当たり900g程度



原木しいたけ

原木の伐採

玉切り

接種

伏せ込み

ほだ木の漫水散水

展開

収穫

卸売業者 市場等

小売業者、外食店

消費者

90cm程度



・菌をほだ木内にまん延させる
・水管理や菌を均一にまん延させるためには天地返しが必要
・1又は2年間

ほだ木とは、原木に種駒を接種したもの



風通りを良くし害菌が付きにくく、しいたけ菌が伸びやすくなるため、井げたや合掌に組む



きのこの生産過程の例(菌床しいたけの場合)

コナラ、クヌギなどの広葉樹



・5～8時間
・バクテリアやカビを殺菌



・培養室で120日程度
・温度、湿度、O₂・CO₂濃度の管理が重要



・1回目の収穫後、水の浸水による刺激で4回程度収穫が可能
・1培地当たり500g程度収穫



菌床しいたけ

おがこの調達

培地の調整

殺菌

接種

培養

発生

収穫

卸売業者 市場等

小売業者、外食店

消費者

おがこ、栄養剤等



無菌室で接種



・発生室で1～2週間程度(4回程度発生)
・袋から取り出す(一部もある)
・温度15℃、湿度80～90%、
明るさ150ルクス

