

令和6年度
きのこ類の種菌の有害菌等調査関連業務
調査報告書

令和7年3月
一般財団法人 日本きのこ研究所

1. 事業の実施状況

本業務は、種苗法(平成 10 年法律第 83 号)に基づく指定種苗であるきのこ類の有害菌等の有無について確認・種別判定等の調査を行うものであり、令和 6 年 9 月 2 日に締結した請負契約書、および仕様書に準拠して実施した。

調査対象は、林野庁が種苗法に基づき検査のために種苗販売業者 10 事業者から収集し、当研究所に送付されたきのこの種菌等(表 1)を保存・培養し、林野庁に対して有害菌等の有無の判定に関する調査報告、及び適切な助言を行うことを目的とした。

なお、有害菌とは、種苗法施行規則(平成 10 年農林水産省令第 83 号)第 23 条第 3 項第 3 号の規定に基づき、農林水産大臣の指定する *Trichoderma* 属菌を指し、それ以外を害菌として説明する。

表 1 検査対象事業者および検査種菌等の一覧

都道府県	検査対象事業者	検査種菌等			検体番号	試験管番号
		形態	種類	数量		
■	■	袋菌床	しいたけ	12	A1~A12	A01~A12
	■	袋菌床	しいたけ	12	B1~B12	B01~B12
■	■	瓶菌床	なめこ	12	C1~C12	C01~C12
	■	袋菌床	しいたけ	12	D1~D12	D01~D12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	E1~E12	E01~E12
	■	袋菌床	しいたけ	12	F1~F12	F01~F12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	G1~G12	G01~G12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	H1~H12	H01~H12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	I1~I12	I01~I12
	■	袋菌床	しいたけ	12	J1~J12	J01~J12
6 県	10 種苗販売業者			120		

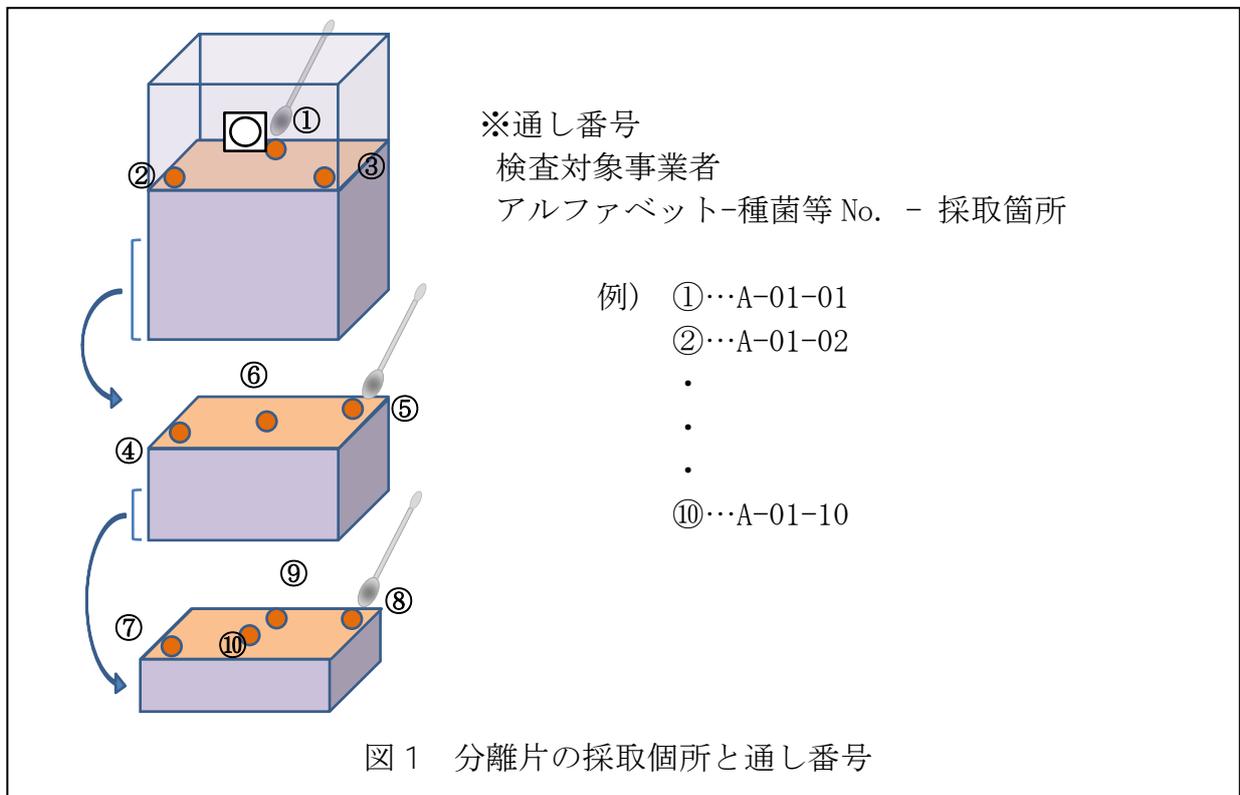
1) 調査内容と方法

(1) 送付された種菌等の消毒・保管

- ① 送付された種菌等の数量を確認し、容器の破損、菌叢表面の状態等を点検したのち、外側をエタノール消毒液で消毒した。
- ② 種菌等は保冷庫内(5~10℃)の整理棚に収納し、分離片の採取まで保管した。
- ③ 上記の作業途上で、目視によって菌叢の状態(異常の有無等)を確認した。
- ④ 分離片の採取は、種菌等の到着日、または到着から遅くとも5日以内に実施した。

(2) 寒天培地を用いた分離片採取・培養

- ① 分離用培地としては馬鈴薯・ブドウ糖寒天培地(Difco社製、以下、PDA培地と称す)を用いた。なお、いずれも試験管に約10ml分注し、オートクレーブ殺菌(120℃、20分間)して供試した。
- ② 種菌等の分離片採取は、クリーンルーム内のクリーンベンチ(無菌作業台、清浄度:クラス100以上)で実施した。ピンセット、エーゼ等の分離器材は、種菌等を1片分離する都度、アルコール殺菌、および火炎殺菌を行った。
- ③ 種菌等のPDA培地による分離片は、1検体から上面(3隅各1点、計3点)と中段面(2隅各1点、および中央部1点、計3点)、下段面(3隅各1点、および中央部1点、計4点)の合計10点を採取した。試験管には分離箇所と対応するよう、通し番号(A-01-01、A-01-02、A-01-03・・・)をつけた(図1)。
- ④ 分離片の培養は、接種した試験管を培養室(25℃)で14日間行った。



(3) 培養期間中の点検・調査

培養期間中の点検・調査は、おもに有害菌等の発生の有無(菌糸の生長状況、及び色の変化等)を中心に、分離から2～4日目、6～8日目、9～11日目、14日目の計4回行った。なお、最終点検・調査が終了したそれぞれの試験管は、5℃の保冷庫で保管した。

(4) 異常菌糸が発生した場合の菌の判定、及び有害菌等の同定

分離片から異常菌糸が発育した試験管については、光学顕微鏡等による観察を行った。なお、有害菌等の属の分類・同定は、基本的にはスライドカルチャー方式によって得た菌糸体を供試し、光学顕微鏡を用いて行った。

2) 調査結果

(1) 有害菌等調査関連業務のフローチャート

林野庁によって種苗販売業者 10 事業者から有害菌等調査のために収集され、当研究所に送付されたきのこの類の種菌等について、その受入れ、分離、および調査等に関する作業日程のフローチャートを表2に示す。

種菌等各部位からの分離片採取は、種菌等の到着日、または遅くても到着後5日以内に実施した。調査は分離から2～4日目、6～8日目、9～11日目、14日目の計4回行った。

表2 有害菌等調査関連業務のフローチャート

検査対象事業者									
検体番号	試験管番号	都道府県	名称(略)	きのこの種類	数量	培地作製日	受入日	分離日	最終調査日
A	A	■	■	しいたけ	12	11/1	11/11	11/11	11/25
B	B	■	■	しいたけ	12	11/1	11/11	11/12	11/26
C	C	■	■	なめこ	12	11/15	11/25	11/25	12/9
D	D	■	■	しいたけ	12	11/15	11/25	11/26	12/10
E	E	■	■	しいたけ	12	11/26	12/6	12/9	12/23
F	F	■	■	しいたけ	12	11/26	12/6	12/10	12/24
G	G	■	■	しいたけ	12	12/13	12/19	12/24	1/7
H	H	■	■	しいたけ	12	12/13	12/23	12/23	1/6
I	I	■	■	しいたけ	12	1/10	1/20	1/20	2/3
J	J	■	■	しいたけ	12	1/10	1/20	1/21	2/4

(2) 有害菌等の分離結果

培養中の点検・調査は、分離から2～4日目、6～8日目、9～11日目、14日目の計4回行い、分離培地からの菌糸の生育状況、及び有害菌等の混入の有無・菌叢の色の変化等について観察した。4回の点検・調査のいずれかで有害菌等が検出された試験管については、14日目の最終調査時にその有害菌等がきのこ菌に覆われた場合も含めて「検出」とし、その結果を表3に示す。

表3 調査結果

検査対象事業者				きのこの種類	数量	有害菌および害菌の有無と場所			
検体番号	試験管番号	都道府県	名称(略)			検出・非検出	上面	中段面	下段面
A	A	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
B	B	■	■	しいたけ	12	検出	3床5点	×	×
C	C	■	■	なめこ	12	非検出	×	×	×
D	D	■	■	しいたけ	12	検出	8床21点	×	×
E	E	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
F	F	■	■	しいたけ	12	検出	1床3点	×	×
G	G	■	■	しいたけ	12	検出	8床23点	×	×
H	H	■	■	しいたけ	12	検出	10床30点	×	×
I	I	■	■	しいたけ	12	検出	1床1点	×	×
J	J	■	■	しいたけ	12	検出	2床5点	×	×

×：有害菌等の非検出。

(3) 害菌の種類

検出された害菌の種類と、検出された試験管番号の詳細を表4に示す。

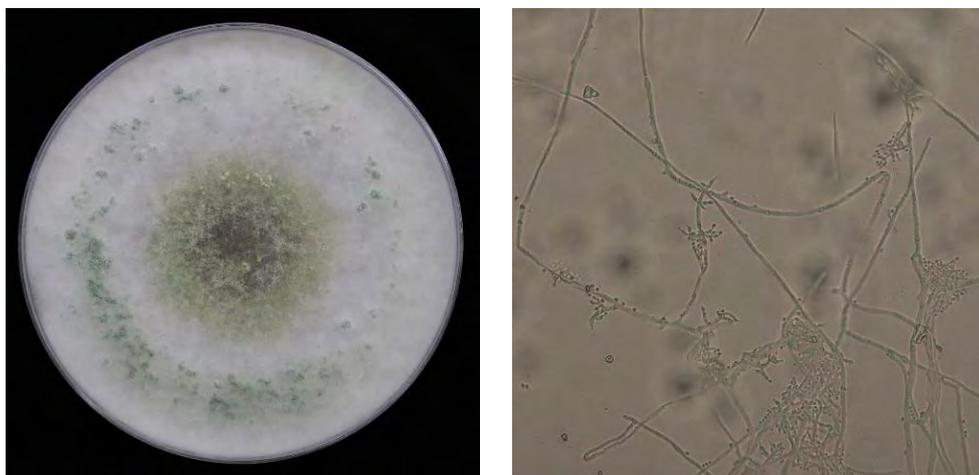
表4 害菌の種類と、検出された試験管番号の詳細

検体番号	試験管番号	名称(略)	検出された害菌	検出された試験管番号
B	B	■■■■■	酵母の仲間	B-01-01, 02 B-02-01, 02 B-06-02
D	D	■■■■■	<i>Penicillium</i> 属菌	D-01-01, 02, 03 D-02-01 D-04-01, 02, 03 D-06-02, 03 D-07-01, 02, 03 D-08-01, 02, 03 D-11-01, 02, 03
			<i>Trichoderma</i> 属菌	D-01-01, 02, 03 D-08-01, 02, 03 D-09-01, 02, 03
F	F	■■■■■	<i>Paecilomyces</i> 属菌	F-07-01, 02, 03
G	G	■■■■■	Bacteria	G-01-01, 02
			<i>Trichoderma</i> 属菌	G-03-01, 02, 03 G-04-01, 02, 03 G-05-01, 02, 03 G-07-01, 02, 03 G-09-01, 02, 03
			<i>Penicillium</i> 属菌	G-10-01, 02, 03 G-12-01, 02, 03
			酵母の仲間	G-10-02, 03
H	H	■■■■■	<i>Penicillium</i> 属菌	H-03-01, 02, 03 H-04-01, 02, 03 H-05-01, 02, 03 H-06-01, 02, 03 H-07-01, 02, 03 H-08-01, 02, 03 H-09-01, 02, 03

H	H	██████████	<i>Penicillium</i> 属菌	H-10-01, 02, 03 H-11-01, 02, 03 H-12-01, 02, 03
			<i>Aspergillus</i> 属菌	H-03-03 H-09-02, 03 H-12-02
I	I	██████████	<i>Aspergillus</i> 属菌	I-08-02
J	J	██████████	<i>Penicillium</i> 属菌	J-05-01, 03 J-10-01, 02, 03

光学顕微鏡による調査の結果、有害菌とされる *Trichoderma* 属菌、害菌とされる酵母の仲間、*Penicillium* 属菌、*Paecilomyces* 属菌、Bacteria、および *Aspergillus* 属菌が検出された。*Penicillium* 属菌や *Trichoderma* 属菌は、清掃が不十分な施設で頻繁にみられる害菌であり、落下菌検査などでもしばしば確認され、8割以上を占めることも珍しくない。*Aspergillus* 属菌、*Paecilomyces* 属菌、Bacteria、酵母はきのこ栽培施設の落下菌検査でしばしば検出されるが *Penicillium* 属菌や *Trichoderma* 属菌ほど頻度は高くない。これらの害菌および有害菌の混入を防止するには、培地殺菌工程の最適化、施設清掃の徹底、および施設内清浄度の保持が重要である。

分離された害菌の PDA 培地上での写真、および分生子柄、分生孢子等の顕微鏡写真を図 2～7 に示す。



Trichoderma 属菌 (検体番号 D-9)

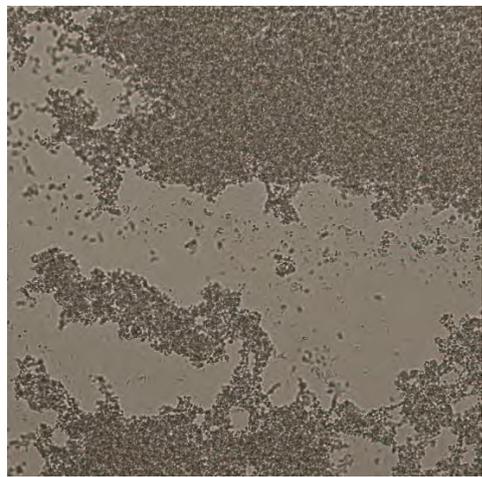
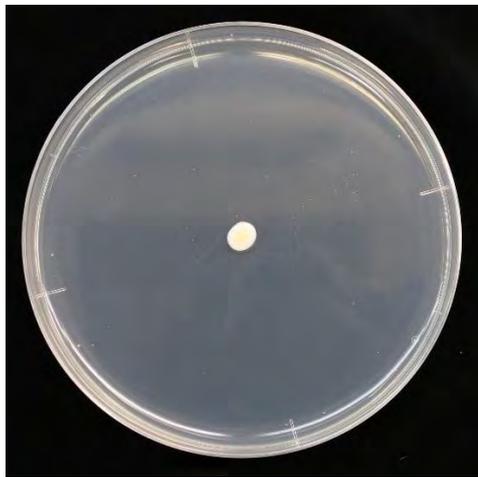


Trichoderma 属菌 (検体番号 G-9)

図 2 分離された有害菌の菌叢および顕微鏡写真



酵母の仲間 (検体番号 B-1)

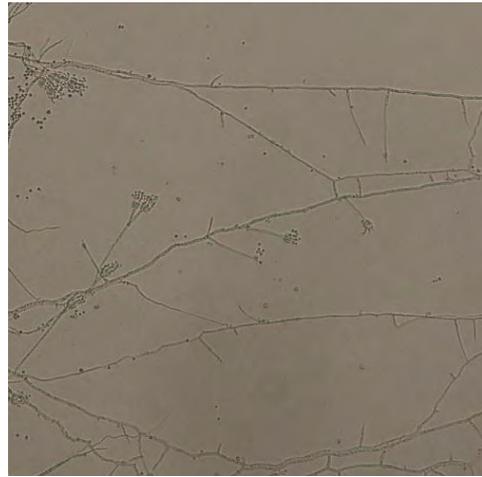
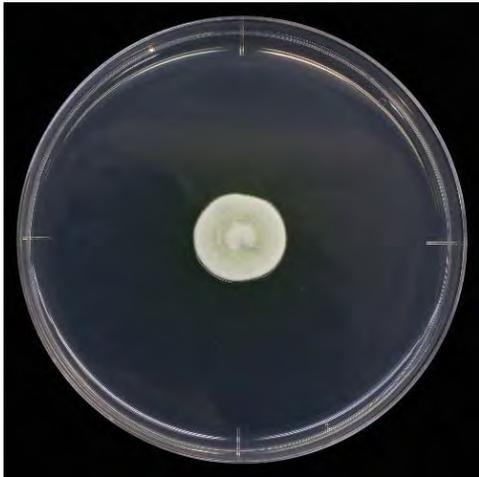


酵母の仲間 (検体番号 G-10)



Penicillium 属菌 (検体番号 D-2)

図3 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真



Penicillium 属菌 (検体番号 G-10)

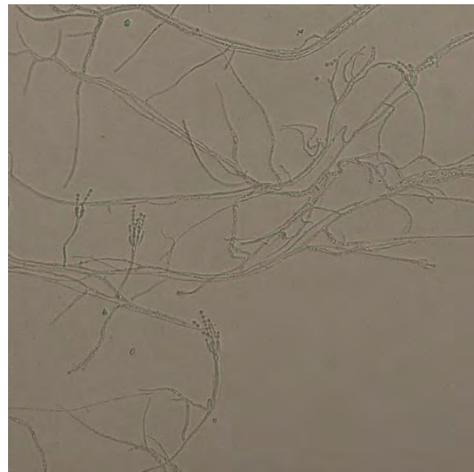
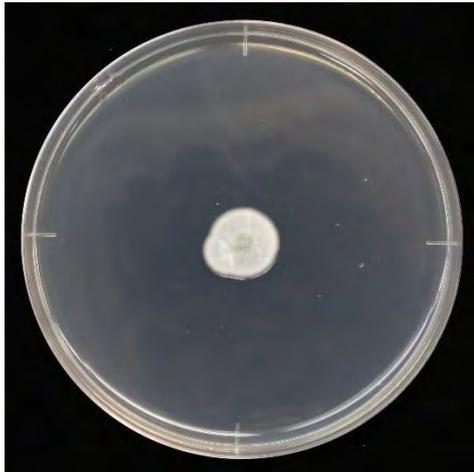


Penicillium 属菌 (検体番号 G-10)

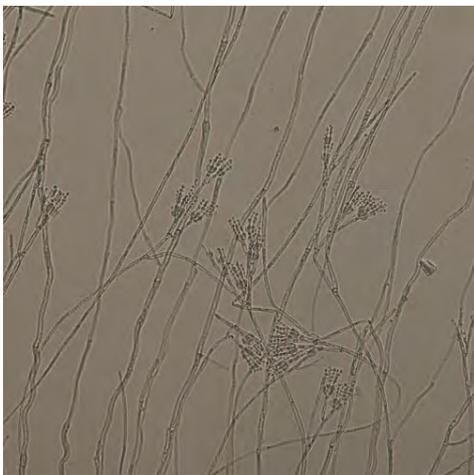
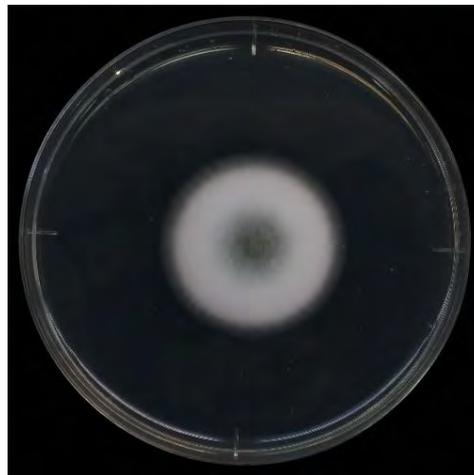


Penicillium 属菌 (検体番号 G-12)

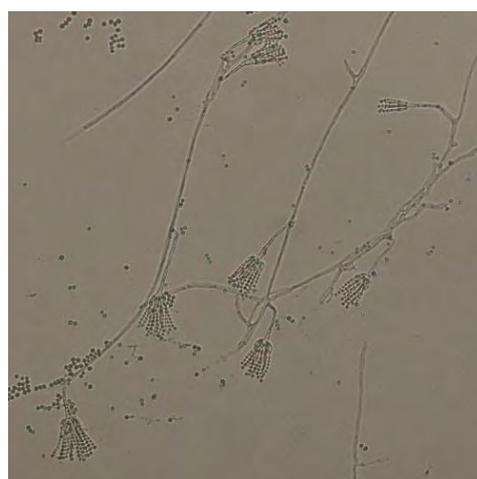
図4 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真



Penicillium 属菌 (検体番号 H-3)

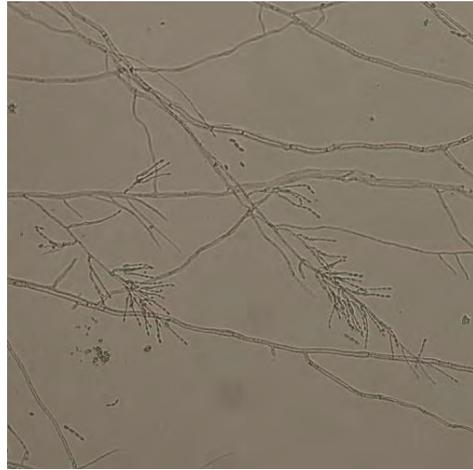
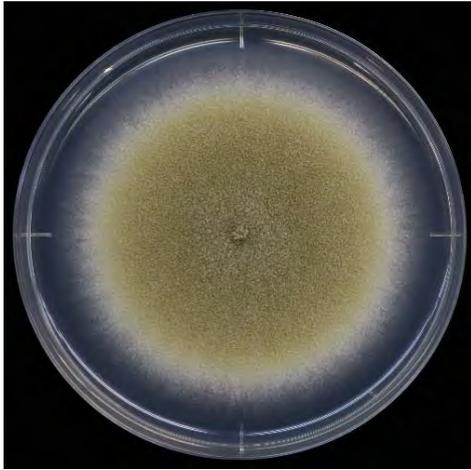


Penicillium 属菌 (検体番号 H-10)

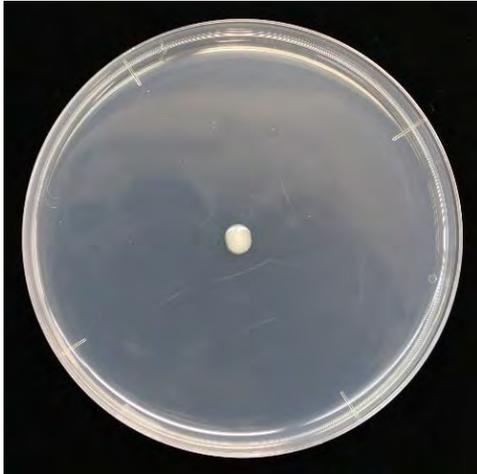


Penicillium 属菌 (検体番号 J-10)

図5 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真

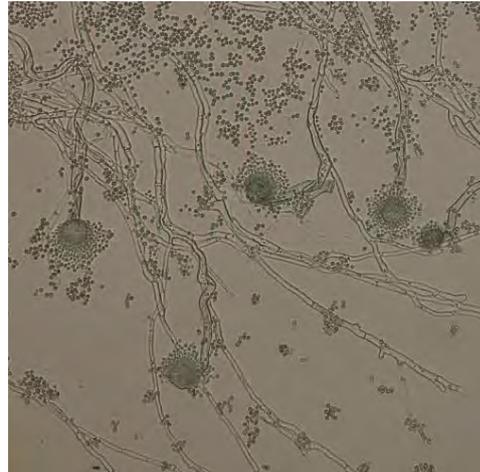
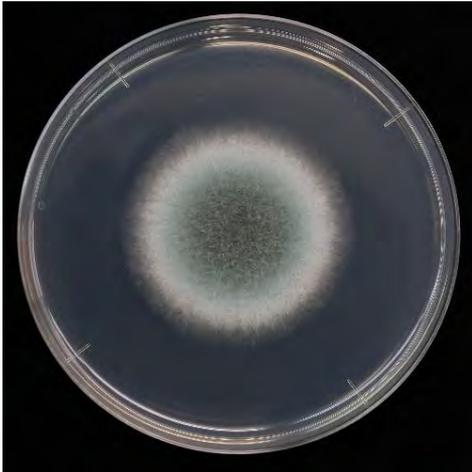


Paecilomyces 属菌 (検体番号 F-7)

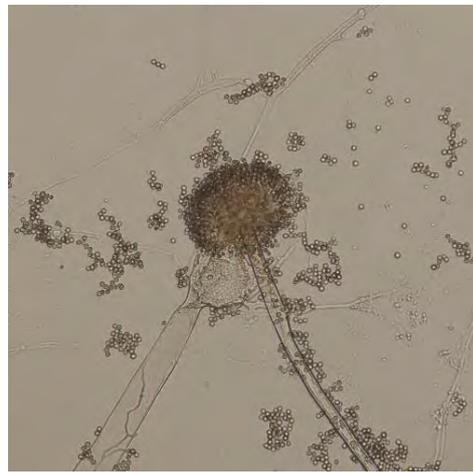


Bacteria (検体番号 G-1)

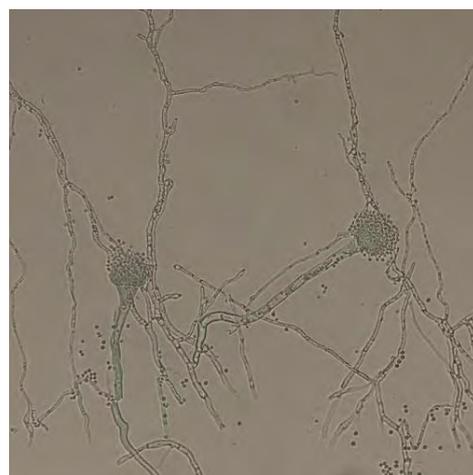
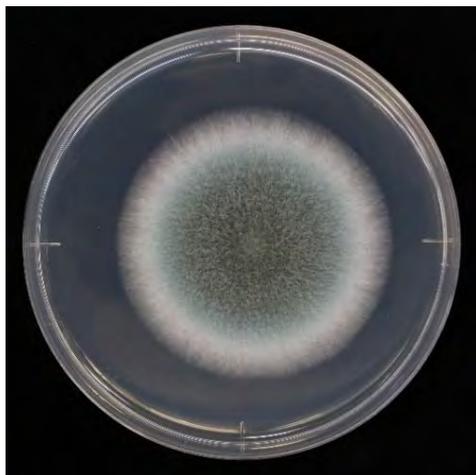
図6 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真



Aspergillus 属菌 (検体番号 H-3)



Aspergillus 属菌 (検体番号 H-12)



Aspergillus 属菌 (検体番号 I-8)

図7 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真

(4) 発生原因に関する考察

害菌の汚染が確認された分離片の位置、その種類、受け入れた種菌等の状態、および担当者の過去の経験等を加味し、害菌の発生原因を総合的に判断するとともに、若干の考察を加えた(表 5)。なお、栽培現場の様子や作業手順等については不明な部分もあり、考察(原因とその対策)は推測を含むものである。

表 5 発生原因に関する考察

検体番号	検査対象事業者 (きのこの種類)	発生原因に関する考察 〔観察結果、原因、および対策〕
B	 (しいたけ)	<p>〔観察結果〕 12床のうち、3床の上面5点から酵母の仲間が検出された。</p> <p>〔原因と対策〕 送付された種菌はしいたけ菌糸が培地全体に蔓延した状態であった。種菌上面の乾燥によりしいたけ菌糸の活力が低下したところに付着したものと考えられる。 一般に、培養の経過と共に菌床上面の乾燥が進み、菌床上面のシイタケ菌の活力が低下することで害菌が付着、繁殖しやすい環境となる。菌床上面の害菌繁殖の対策は培養室の清浄度の保持である。具体的には、定期的な換気扇や加湿器、空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。</p>
D	 (しいたけ)	<p>〔観察結果〕 12床のうち、7床の上面18点から <i>Penicillium</i> 属菌、3床の上面9点から <i>Trichoderma</i> 属菌が検出された。 <i>Trichoderma</i> 属菌が検出された3床(検体 1, 8, 9)のうち2床(1, 9)では受け入れ時の菌床に緑色のカビが目視で確認できた(図 8)。</p> <p>〔原因と対策〕 送付された菌床は菌糸が培地全体に蔓延し原基を形成しており培養が完了したものと考えられる。菌床上部からのみ害菌および有害菌が検出されたことから、害菌の侵入は蔓延後と考えられる。菌床袋内には分解水が多く溜まっており、湿度の高い培養施設で培養されたと考えられる。高温環境では、昼夜の温度差や、呼吸による菌床の発熱などで菌床内外に温度差が生じ</p>

		<p>た際に菌床袋の表面に結露がつきやすくなる。菌床袋の表面が濡れているとその水を伝ってフィルター等から有害菌が侵入しやすくなる。したがって、菌床表面に結露が見られる場合は注意が必要であり、例えば培養室の温度幅を小さくする管理が有効と考えられる。</p> <p>そして、フィルターに付着する落下菌を減らすためには、培養室の清浄度が非常に重要である。具体的には、定期的な換気扇や空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。高温環境はきのこ菌のみならず害菌・有害菌にとっても好適な条件になるため、施設の清掃が特に重要である。</p>
F	<p>■■■■■ (しいたけ)</p>	<p>〔観察結果〕 12床のうち、1床の上面3点から <i>Paecilomyces</i> 属菌が検出された。</p> <p>〔原因と対策〕 害菌の検出された検体7にはフィルターの内側と外側に汚れが見られた(図9)。培地充填や殺菌の過程で培地成分の溶けた水がフィルターの内側に付着すると、その後の培養段階で、この培地成分を栄養源としてカビがフィルターを通じて菌床袋の中へ侵入しやすくなる。今回の害菌の侵入経路は汚れたフィルターからと考えられるが、汚れの程度は比較的軽く、12床のうちの1床のみであることから、培地充填や殺菌過程の改善では防ぎきれない偶発的なものと考えられる。したがって、まずは培養環境を清潔に保ち、フィルターに付着する落下菌の数を減らすことが対策として有効である。具体的には、定期的な換気扇や空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。また、培養中にフィルターの汚れを発見した際には害菌の侵入がないか注意深く観察するとよい。</p>
G	<p>■■■■■ (しいたけ)</p>	<p>〔観察結果〕 12床のうち、1床の上面2点から Bacteria が、5床の上面15点から <i>Trichoderma</i> 属菌が、2床の上面6点から <i>Penicillium</i> 属菌が、1床の上面2点から酵母の仲間が検出された。</p> <p>また有害菌 (<i>Trichoderma</i> 属菌) の検出された5床全てにおいて、受け入れ時の菌床の袋内に黒色または緑色のカビが目視で確認された(図10右)。</p>

		<p>〔原因と対策〕</p> <p>送付された菌床は菌糸が培地全体に蔓延しており培養が完了したものと考えられる。菌床上部からのみ害菌が検出されたことから、菌糸が蔓延したあとに害菌が侵入したと考えられ、その侵入経路としてフィルターやシール不良部分が考えられる。</p> <p>受け入れ時の菌床は菌床袋のヒートシール部分が完全には接着されておらず、水の出入りが可能な状態であった（図 10 左）。検体を送付する際にヒートシールが外れた可能性も考えられるものの、もし接種時点で袋に水が付着したり種菌が挟まったりするなどの原因でヒートシールの接着が不十分になっていた場合には、害菌や有害菌の侵入経路になるので注意が必要である。接種時のシール不良が疑われる場合は、培養施設へ移動する前に検品を行い、接着が不十分な菌床については再度シールすることで対策が可能である。ヒートシールを二重にできるシーラーを利用することも有効である。</p> <p>菌床袋内には分解水が多く溜まっており、施設内の湿度は高かったと考えられる。高湿環境では、昼夜の温度差や、呼吸による菌床の発熱などで菌床内外に温度差が生じた際に菌床袋の表面に結露がつきやすくなる。培養方法は、暑い時期に冷房機を稼働する簡易的な空調培養であったことから、冷房と暖房の両方を備えた完全空調培養よりは昼夜の温度差が大きくなりやすかった可能性が考えられる。<i>Trichoderma</i> 属菌は水を伝って侵入することが多いため、菌床袋の表面が濡れているとその水を伝ってフィルター等から有害菌が侵入しやすくなる。したがって、菌床表面に結露が見られる場合は注意が必要であり、例えば培養室の温度幅を小さくする管理が有効と考えられる。</p> <p>併せて培養施設を定期的に清掃し、培養施設内の有害菌等を少なく保ち、施設の累積汚染を防ぐことも重要である。高湿環境はきのこ菌のみならず害菌・有害菌にとっても好適な条件になるため、施設の清掃が特に重要である。</p>
H	<p>■■■■■ (しいたけ)</p>	<p>〔観察結果〕</p> <p>12床のうち、10床の上面30点から <i>Penicillium</i> 属菌が、3床の上面4点から <i>Aspergillus</i> 属菌が検出された。</p> <p>ヒートシールは二重になっているものの、3床でシール部分に分解水が染みている様子が認められ、シール不良の状態であった(図 11 左)。また、害菌の検出された10床のうち、4床(6, 7, 9, 11)では緑色のカビが、1床(12)では黒色のカビが受け入れ時の菌床に目視で観察された(図 11 右)。</p> <p>〔原因と対策〕</p> <p>送付された菌床は菌糸が培地全体に蔓延し原基形成しており</p>

		<p>培養が完了したものと考えられる。同梱されていた添付文書によると 2024 年 9 月 18 日製造の菌床であることがわかり、接種後 3 ヶ月で培養が完了していることから培養方法は空調培養であることが推測される。菌糸が蔓延したあとに害菌が侵入したと考えられ、その侵入経路としてシール不良部分やフィルターが考えられる。</p> <p>接種時に菌床袋が濡れていたりオガが付着していたりすると、ヒートシールの接着が不十分になることがある。培養施設へ移動する前に検品を行い、接着が不十分な菌床については再度シールすることで害菌の侵入経路を減らすことができる。</p> <p>また、フィルターに付着する落下菌の数を減らすためには、培養施設を定期的に清掃し、培養施設内の有害菌等を少なく保ち、施設の累積汚染を防ぐことも重要である。今回検出された <i>Penicillium</i> 属菌や <i>Aspergillus</i> 属菌は乾いた環境で分生孢子が飛び散りやすい性質がある。土足で入室するタイプの培養施設の場合は、床に落ちた土埃を空調の風で巻き上げていないかも注意すべきポイントである。</p>
I	<p>■■■■■ (しいたけ)</p>	<p>〔観察結果〕 12 床のうち、1 床の上面 1 点から <i>Aspergillus</i> 属菌が検出された。</p> <p>〔原因と対策〕 送付された種菌はしいたけ菌糸が培地全体に蔓延した状態であった。種菌上面の乾燥によりしいたけ菌糸の活力が低下したところに付着したものと考えられる。</p> <p>一般に、培養の経過と共に菌床上面の乾燥が進み、菌床上面のシイタケ菌の活力が低下することで害菌が付着、繁殖しやすい環境となる。菌床上面の害菌繁殖の対策は培養室の清浄度の保持である。具体的には、定期的な換気扇や空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。</p>
J	<p>■■■■■ (しいたけ)</p>	<p>〔観察結果〕 12 床のうち、2 床の上面 5 点から <i>Penicillium</i> 属菌が検出された。</p> <p>〔原因と対策〕 送付された種菌はしいたけ菌糸が培地全体に蔓延した状態であった。種菌上面の乾燥によりしいたけ菌糸の活力が低下したところに付着したものと考えられる。</p> <p>一般に、培養の経過と共に菌床上面の乾燥が進み、菌床上面のシイタケ菌の活力が低下することで害菌が付着、繁殖しやす</p>

		い環境となる。菌床上面の害菌繁殖の対策は培養室の清浄度の保持である。具体的には、定期的な換気扇や空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。
	まとめ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 事業者、120 の種菌等を供試し、有害菌類の有無を調査したところ、7 事業者の菌床から害菌の検出が認められた。 2. 有害菌として指定されている <i>Trichoderma</i> 属菌は 2 事業者の菌床から検出が認められた。 3. 菌床上面の汚染の原因は、長期培養により菌床上面が乾燥してきこの菌糸の活力が低下しているため害菌が付着して繁殖したためと推察された。 4. 有害菌等の汚染防除の対策としては、培養室の清掃や消毒の徹底、培養に適した環境制御、接種作業の再点検、菌床移動作業工程、菌床移動などにかかわる設備の再点検が考えられる。



図 8

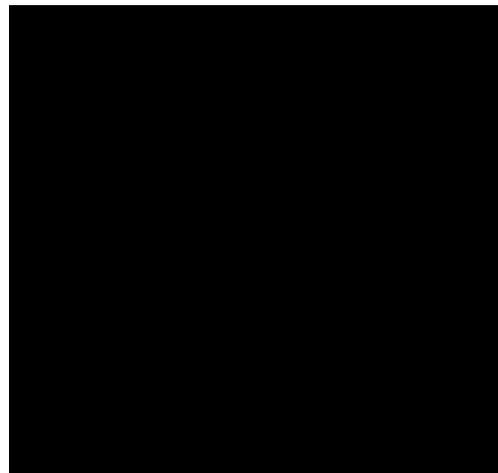
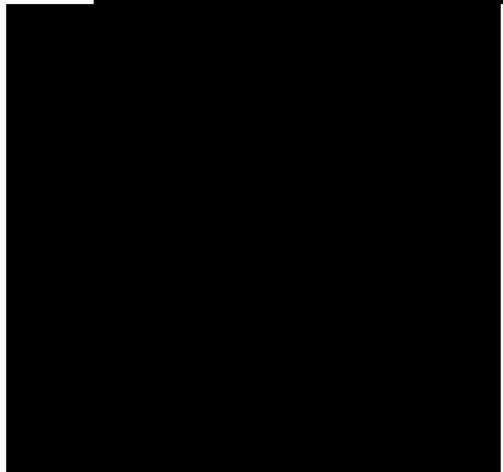


図 9



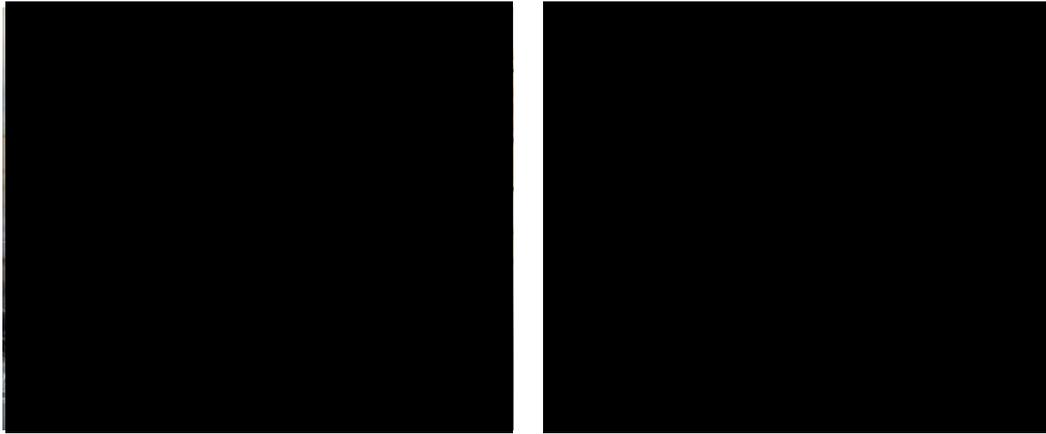


図 10

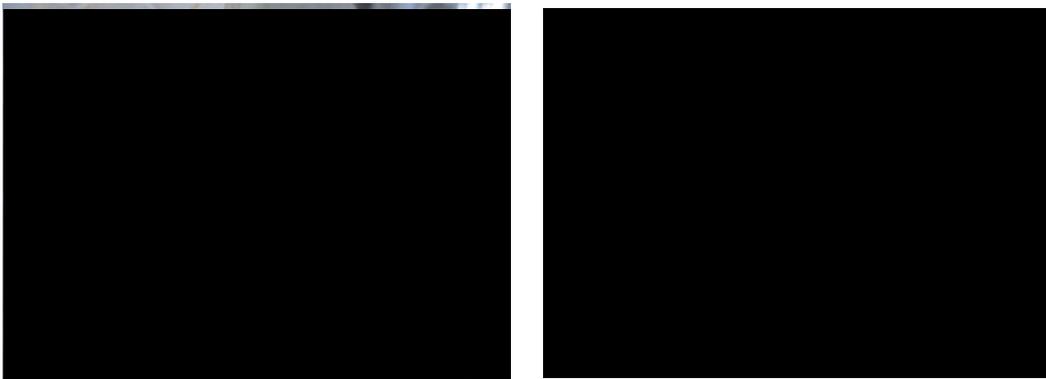


図 11

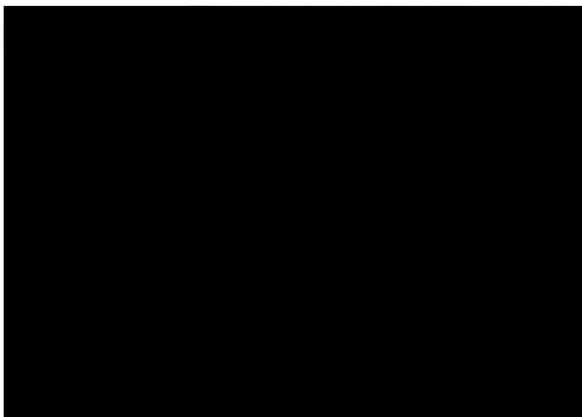


図 12

(5) 検出された害菌の特徴

検出された酵母の仲間、*Penicillium* 属菌、*Trichoderma* 属菌、*Paecilomyces* 属菌、Bacteria、および *Aspergillus* 属菌のそれぞれの特徴を表 6 に示す。

表6 検出された害菌の特徴

種類	特徴
<p>酵母の仲間 (害菌)</p>	<p>酵母とは生活環の一定期間を栄養体が単細胞で過ごす真菌類の総称である。樹液や果汁などが溜まる場所で多量に増殖する他、淡水中、海水中、空気中でも生息している。</p> <p>酵母は5~10μmの球形または楕円形である。分裂は出芽または分裂を行い、ほとんど同じクローンができる。</p> <p>きのこ栽培施設での落下菌検査では検出されやすい菌類である。きのこの菌糸を殺傷することはないが、接種時など早い段階で培地内に混入した場合は、きのこの菌糸との栄養上の競合がおこり、子実体発生の遅れ、発生量の低下等の原因となる場合がある。一方、培養途上に混入した場合は、しいたけ菌の不良環境等による活力の著しい低下がなければ大きな問題となることは少ない。</p>
<p><i>Penicillium</i> 属菌 (害菌)</p>	<p>アオカビ(青かび)と呼ばれ、最も普遍的にみられる不完全菌。胞子が青みを帯びていることからその名前がつけられたが、種類によって色彩は白色、黄緑色、青緑色、灰緑色などさまざまである。</p> <p>土壌、圃場菌類として生鮮果実・野菜など、貯蔵菌類として農産物、食品原材料、加工食品などに発生し、しばしばきのこ栽培の培地にも混入する。きのこの栽培培地の場合は、ある程度熟度が進み、菌床表面が乾燥し、菌糸の活力が低下した場合に付着、定着し、高湿度環境で成長、発生する。</p> <p>きのこの菌糸を殺傷することはないが、繁殖した胞子が空気中を漂いやすい(伝播能力が高い)ため、培地内部への混入率がきわめて高い。接種時など早い段階で培地内に混入した場合は、きのこの菌糸が生育する前に培地内にコロニーを形成するため、きのこの菌糸との栄養競合がおこり、子実体発生の遅れ、発生量の低下等の原因となる場合がある。一方、培養途上に混入した場合は、しいたけ菌の不良環境等による活力の著しい低下がなければ大きな問題となることはない。</p> <p><i>Penicillium</i> 属菌は、無菌的な配慮が不十分な培養室等には多量に空中浮遊する害菌である。</p>
<p><i>Trichoderma</i> 属菌 (有害菌)</p>	<p>世界的に分布し、森林土壌、木材、繊維、穀類、果実・野菜、食用きのこ(害菌として)などから検出される。</p> <p>セルロース分解力が強く、トリコデルミンなどの毒性代謝産物を産生し、菌寄生型の有害菌とされている。しいたけ栽培において激しい被害を及ぼし高温・過湿条件が継続され、しいたけ菌の活力が低下すると、<i>Trichoderma</i> 属菌の侵害を受けることが観察されており、注意が必要な有害菌である。</p>
<p><i>Paecilomyces</i> 属菌 (害菌)</p>	<p>世界中の土壌に分布し、森林土壌、木材、穀類、果実・野菜、果実加工品、その他の加工食品などから検出される。</p>

	<p>接種時など早い段階で培地内に混入した場合は、きのこの菌糸が生育する前に培地内にまん延するため、きのこの菌糸との栄養上の競合がおこり、子実体発生の遅れ、発生量の低下等の原因となる場合がある。一方、きのこの菌糸に対する侵害力は弱いため、培養途上に混入した場合は、しいたけ菌の不良環境等による活力の著しい低下がなければ大きな問題となることは少ない。</p>
Bacteria (害菌)	<p>生物圏とされているほぼ全ての環境に生息する。土壌や湖沼はもちろん、上空 8,000m までの大気圏、熱水鉱床、水深 11,000m の海底、南極の氷床などといった、生物にとって過酷な環境でも生育ないし存在が確認されている。しかし、生育には水分が必須であり乾燥に対しては極めて弱い。</p> <p>通常温度条件で、しいたけ菌が健全な状態であれば、Bacteria による被害はほとんど見られない。しかし、高温・加湿状態が続きしいたけ菌の活力が著しく低下すると Bacteria に汚染され、発生した子実体が腐敗することがある。また、水を介して感染し、被害が拡大するため、加湿機や結露水には注意する必要がある。</p>
<i>Aspergillus</i> 属菌 (害菌)	<p>世界中に広く分布する不完全菌で、コウジカビ(麹かび)とも呼ばれる。古くなったパンや餅などに生えることが多い。</p> <p>土壌、貯蔵菌類として各種の農産物(穀類、穀類加工品、マメ類、ナッツ類、香辛料など)、常温流通の各種食品、加工食品、糖分の多い食品などから検出される。きのこ栽培における害菌としても知られており、室内環境での増殖は喘息などのアレルギー性疾患と関係するといわれる。</p> <p>きのこ栽培においては、栄養競合型の害菌であり、きのこの菌糸を殺傷する能力はない。なお、この仲間の一部は、麹として味噌や醤油、日本酒(<i>Aspergillus oryzae</i>)を作るために用いられている。この仲間にはヒトに感染して病気を起こすもの、および <i>Aspergillus flavus</i> などアフラトキシン(カビ毒)産生菌なども知られている。</p> <p>無菌的な配慮が不十分な接種室や培養室では、きのこの培地に混入する場合もあるが、一般的には <i>Penicillium</i> 属菌ほど多くはない。</p>

3) 調査後の種菌等の保管と処分

調査後の種菌等については、林野庁担当者の了解を得て廃棄処分を行った。害菌を検出した培地は、殺菌後に容器と培地を類別したのち、培地部分は堆肥化して廃棄処分した。害菌を検出していない培地は、容器と培地を類別したのち、培地部分は堆肥化して廃棄処分した。

2. 担当者

林野庁から送付されたきのこ類の種菌等からの分離片採取、および害菌の確認調査については、当研究所に組織したチームで実施した(表7)。

判定に関する調査報告書、及び助言の内容については、チーム内で十分検討を加えたのちに作成した。

表7 担当者一覧

担当者		主な業務
		菌叢観察、報告書作成
		分離、菌叢観察、報告書作成
		分離、菌叢観察、菌株保存 報告書作成
		培地作製、経理事務
		菌株の分類・同定
		菌株の分類・同定