

シイタケ栽培品種

K S22 (品種登録出願中)

発生温度：12～18℃ (中温性)

特徴

- ◆ 110～120日の培養で発生可能！
(積算温度：2,400℃)
- ◆ 菌さん周縁が非常に厚い！
- ◆ 菌さんが硬く、肉厚！
- ◆ 2L～3L主体で、ビックサイズ！
- ◆ キノコの日持ちが非常に良い！



注意点

- 培養中の酸素要求量が多いため、通気性の良い袋を使用して下さい。
- 培養時の積算温度は、2,300～2,500℃ (菌床表面温度) を目安にして下さい。
- 培養室の湿度60～80%に設定し、室内の空気循環を行ってください。
- 10Lux (日中) 以上の光照射下で培養して下さい。
- 休養管理期間の目安は、1～2週間です。
- 菌床被膜が厚く、加水 (浸水) 時に水が入りにくいので注意して下さい。
(加水量の目安：加水前重量の1.2～1.5倍)

栽培方法

◆ 仕込管理

大鋸屑投入

- ◆大鋸屑(シイ材等)は、分解が促進するような粒度も厳選した物を使用。
例)「チップ:オガコ=5~7:5~3」、「6mmメッシュパス」等
- ◆大鋸屑は、大鋸屑を発酵させないように管理。
(①水気を含ませない。②風通りを良くする。③高く積み上げない。)

栄養剤投入

- ◆栄養剤は、フスマ、圧片麦(大麦)等を培地重量当たり11±1%で使用。
例) 培地重量に対しフスマ9%と大麦1% (2.5kg培地の場合:フスマ225g+麦25g)
- ◆添加剤は、牡蠣殻(セルカ、サンライム等)を培地重量当たり0.6~1.0%の範囲で使用。
- ◆栄養剤、添加剤も大鋸屑同様に発酵させないように保管。

攪拌

- ◆発酵防止のため、攪拌時間は30分以内が目安。

加水・攪拌

- ◆培地水分は、58~60%を目安とし、殺菌後に培地底面に水が溜まることを防止。
- ◆発酵防止のため加水及び攪拌時間は、60分以内が目安。

培地充填

- ◆発酵防止のため充填時間は、90分以内が目安。
- ◆充填後は、直ちに殺菌を開始。

仕込時間	栄養剤	培地含水率	培地pH
栄養剤添加から3時間以内 (発酵防止)	培地重量に対して 10~12%	58~60% (培地底面の水溜まり防止)	6.0±0.5

◆ 培養管理

項目	内容
温度 (菌床表面温度)	・温度:20~22℃(菌床表面温度21~23℃) (110~120日間管理。積算温度2,300~2,500℃) ・培養2~6週間は、菌床温度が上昇するため25℃以上にならないよう管理。
湿度	・70±10%程度。
CO2濃度	・5,000ppm以下。(栽培袋は、高通気性フィルターに限る)
光照射	・培養初期から照射。(遅くとも培養20日以内から照射する) ・照射時間は、4~8時間/日程度とし、菌床に10~100Lux程度の照度を確保。 (照明時間及び照度過多は、被膜肥大及び芽数過多の原因となる)
空気循環	・室内は、常時空気を循環。 (菌床温度上昇抑制、菌床内換気、室内環境均一化)

◆栽培袋(通気性)及び光照射遅延による菌床状態(培養40日)



- ・栽培袋
通気性が高い。
又は
・光照射
培養初期から照射



- ・栽培袋
通気性が低い。
又は
・光照射
培養4週から照射

※隆起及び褐変化が遅れると、菌床状態ムラや培養期間が長くなる。