

ハタケシメジの野外栽培法



資源部 藤堂 千景

ハタケシメジ：「味シメジ」で有名なホンシメジの近縁種
クセのない旨味としゃきしゃきとした歯ごたえが特徴
抗腫瘍性（ガンに対する効き目）が強く、多糖類
を多く含む

当センターでは兵庫県内各地から採取したハタケシメジ野生株の中から、姿形や味が良く、栽培に適した品種を選抜し、平成15年2月に品種登録を行いました。

「波賀のめぐみ」という品種名は、宍粟市波賀町で採取された系統だからです。



ハタケシメジ

野生では、秋に林道端や遊歩道端などに発生
埋もれ木が大好き

→ **バーク堆肥**（木の皮を材料にした堆肥）を使って栽培する
ことに成功

ハタケシメジ野外栽培法



完熟した
ハタケシメジ菌床



林内に枠を設置
もしくはプランタを準備



バーク堆肥で埋める



カンレイシャ(85%)等で
日よけする



9月上旬までに埋め込む

ハタケシメジ野外栽培法



バーク堆肥の上に
きのこのつぼみができる
(埋め込んで20日後)



埋め込み後約1ヶ月で収穫



水やりを行う

水やりはカンレイ
シャの上からでok

菌蕾ができてきたら
毎日行うこと

プランタへの 埋め込み方法

用意する物：
ハタケシメジ菌床
プランタ、バーク堆肥



プランタ：
そこに水抜き板がある方がよい
大きさは菌床2つが入る方が便利
菌床が入らなければ菌床を切っても良い

バーク堆肥：
できれば広葉樹が原材料の物がよい
ホームセンター等で購入できる物でも
使用可能
土でも良いが、上部だけはバーク堆肥
をかけた方がよい



底にバークを敷きます



底のバークの厚さは、菌床を入れて、
菌床の上に2～3cmバークを被せることができる程度



菌床のビニールを剥ぎます。
欠けてしまってもくっつけておいておけば大丈夫。



菌床上面を包丁等で切りそろえます。
これは、きのこの芽をそろえるために行います。



切りそろえたクズは、ある程度かためて埋め込めば
ハタケシメジが発生します。



このプランターでは、二つ並べて栽培できます。
きのこは菌床の真上から出ることが多いです。



菌床の隙間にバークを詰めます。
指や棒などを使ってしっかり詰め込んで下さい。



菌床の上のバーク堆肥の厚さは2～3 cmです。
埋め込んだばかりのバーク堆肥は乾燥気味で
茶色っぽいです。



じょうろ等を使用して水をやって下さい。
ホースから直接水をまくとバークが飛び散りますので、
できるだけ静かに水をまいて下さい。
バークが沈むようなら、バークを追加して下さい。



湿ったバークは黒っぽい色をしています。
茶色になってきたら水をやって下さい。
ハタケシメジの菌がバーク上に上がってきたら、
毎日水をやって下さい。

採取適期



9月上旬までに埋め込んだ場合：10月上旬～中旬

秋発生しなかった菌床は・・・

- 秋の埋め込み時期が遅く、秋発生しなかったハタケシメジは、菌糸が元気であれば翌年春に発生します。
- 11月中旬になっても発生してこない場合は、バーク堆肥を掻いて、菌糸の有無を確認してください。

菌糸が生きていれば

- 4月中下旬あたりから埋め込み場所を確認するようにしてください。白い菌糸が上がってきたら水をこまめにやってください。
- 発生は今年度の場合で5月第一週でした

水はけの良い土地でないと・・・

- 水はけの悪い場所では、ハタケシメジの菌床が腐ってしまう事例が見られました。
- きのこが発生せずに晩秋掘り返してみても白い菌糸が見られない場合は、今後の発生は見込めません。

ハタケシメジ（波賀のめぐみ）の春発生



5月6日ハタケシメジ（波賀のめぐみ）菌床埋め込み
→5月27日収穫

土をかまないようにする検討



スギの枝葉で覆う



落ち葉で覆う

ワラで覆う



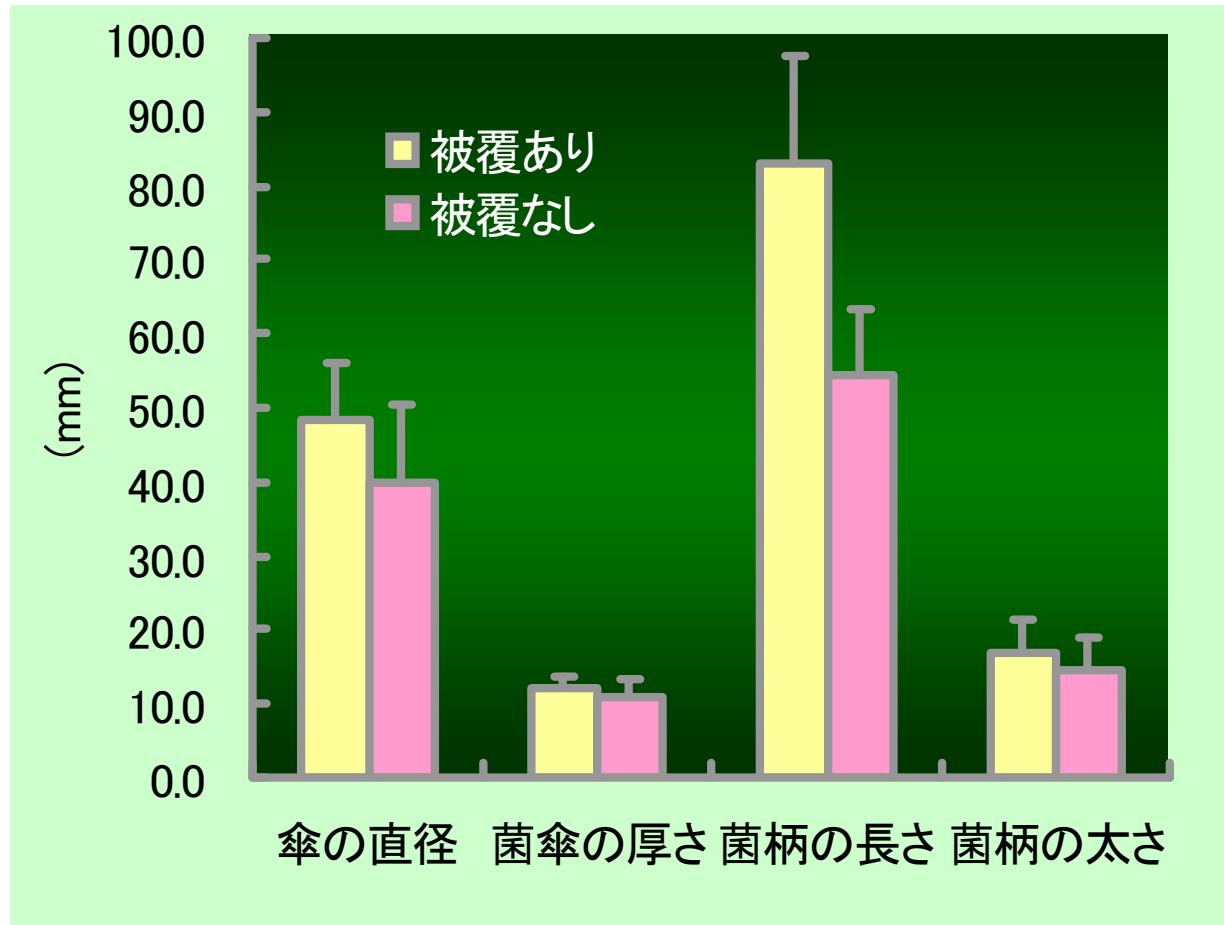
不織布で覆う





不織布をかけて栽培

不織布をかけずに栽培



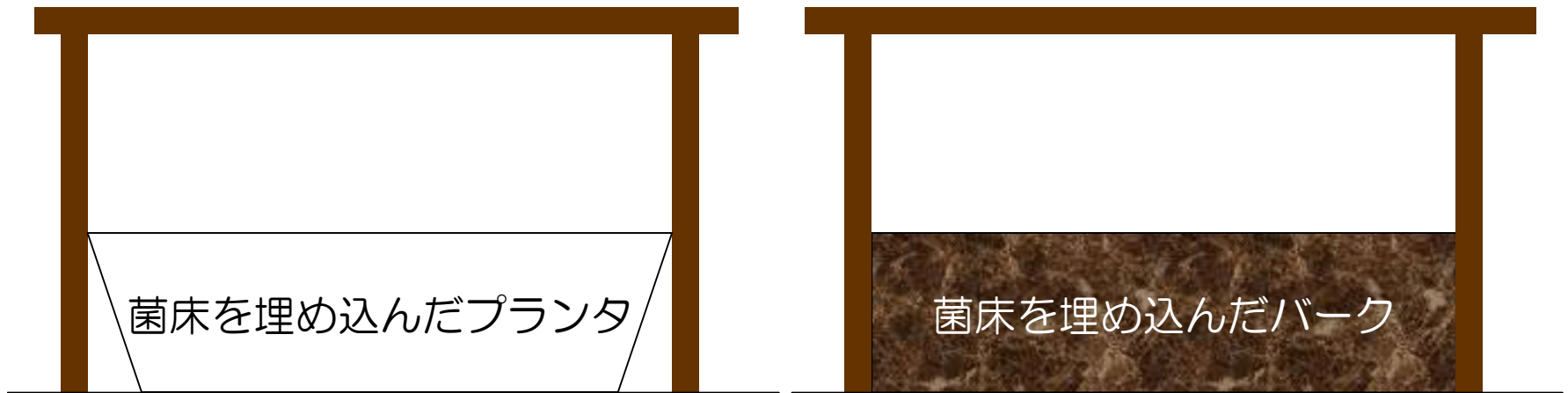
不織布による被覆とハタケシメジの形態

→ 発生量にはほとんど差がないが、被覆した方が可食部は増加する

板囲いをすると湿度が高まい長い子実体



板囲い・板でフタをすると 湿度が高まり長い子実体



板囲いをつくり、菌床を埋め込んだプランタを並べるか、
板囲い内に直接バーク堆肥をいれ、菌床を埋め込む。

フタをすると雨がかからないため、水やりを忘れないようにしてください

少しの管理で2年目も発生させる

- 宍粟市波賀町の垣内さんの場合

2年目は1年目の7割程度を収穫

（そのまま放置で1年目の3割から4割程度）

春に上部を覆っているバーク堆肥の入れ替えを行う

ハタケシメジの食べ方

ハタケシメジ

→はじめてのきのこで使い方に困るかもしれないが、和洋中何でも合う。だしがおいしいのでゆでこぼしは厳禁！

炊き込みご飯、パスタ、天ぷら、炒め物
おろし和え、お味噌汁の具、鍋物
何でも美味