

ヒノキ間伐材によるナメコ、ヒラタケ栽培

1, ヒノキの原木の玉切り

原木を15~20cmに玉切りにする。

注1: 広葉樹を原木にする場合は一ヶ月ほど乾燥させたほうがうまくいくが、ヒノキは乾燥が早いため、伐採してから出来るだけ早く植菌をする。

注2: 玉切りにする前に水平方向に1本だけ線を引く。この線は、後ほど植菌した原木をサンドイッチする際に、原木の向きを合わせる目印になる。

注3: 切るときはきれいなブルーシートを敷くといい。この時出たオガクズを菌種の増量に使用します。



1本線を入れる



15~20cmに玉切りにする



二個1セット

2, 輪切にしたものを2個1セットとする

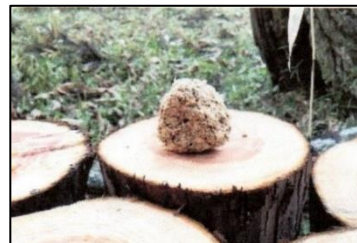
3, 種菌増量

割合: 種菌1,000cc+オガクズ4リッター+新しい米ぬか2リッター+清水を徐々に加えながらよく混ぜ、握りしめると水がにじむ程度の水分とする(清水は約4リッター)

	班(3名)当たり	備考
種菌	一袋(150cc)	
鋸屑	600cc	
米ぬか	300cc	
清水	適量	



増量作業



おにぎりができる程度

4, 植菌

増量した種菌を輪切りにした1個の木口全面に1~1.5cmの厚さに広げる。

この時、周囲を少しだけ厚くするのがコツ。

サンドイッチしたとき密着しやすい。

もう1個を始めにつけた線を合わせ、上のにせ押さえつけサンドイッチにし接着面をテーピングする。



植菌作業



線を合わせて重ね合わせ



サランラップでテーピング



5 仮伏せ、

直射日光の当たらない木陰に落ち葉とコモをかけて散水



落ち葉を周りにつめる。



コモをかけて散水

6, 本伏せ

7月始め頃木口に菌がまわったら、組み合わせた原木を2つにはがす。

この時菌がよくまわっていたら簡単に剥がれない。

剥がした原木を菌糸がついた木口を上にして並べまわりに落ち葉をつめ、コモを被せる。



真っ白に菌がまわっている



湿気を保つようにコモをかけ養生し、

11月初旬コモを外し寒冷紗を50cmほどの高さに覆う。



7、収穫

11月下旬になったらキノコがはえてくる。



2019 11 27 撮影

令和2年1月21日

みどりのまちづくりグループ 高橋勇夫