



## マイタケの原木栽培 梅雨から始める栽培管理

### はじめに

マイタケというとスーパー等で販売されているオガクズで菌床栽培されたものが一般的ですが、マイタケほだ木( )と小さな畑があれば原木栽培することが可能です。

原木栽培されたマイタケは、味や歯ごたえ、強い香りが天然マイタケに似ていますので、その醍醐味をぜひ味わってください。

ほだ木とは、キノコの菌が完全に伸びきってキノコを出す準備が整った状態の原木のことをいいます。

### 1. ほだ木の状態

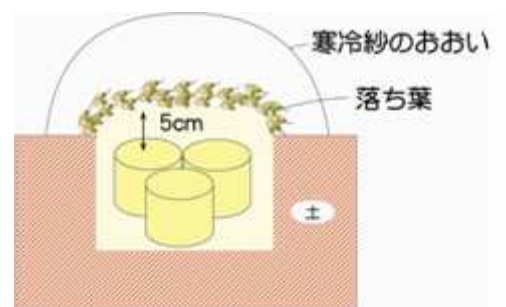
通常、販売されているほだ木は、袋に入っていて、原木にマイタケの菌糸が伸び広がって白くなっています。このほだ木に飴色(オレンジ色)の部分が出てくるようになれば伏せ込み可能です(袋の中に水がたまるのは問題ありません)。飴色がない場合、直射日光のあたらない25度以下の部屋で飴色があらわれるまで待ってください。



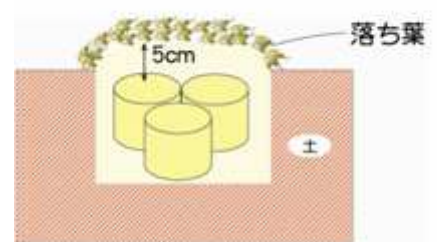
伏せ込み可能なマイタケほだ木

### 2. 伏せ込みの時期

ほだ木を伏せこむ時期は、6月下旬から7月の梅雨明け前までが最適です。この時期に伏せ込み、その後適正な管理を行えば、その年の9月下旬頃からマイタケが発生します。8月以降の伏せ込みですと、マイタケの発生が翌年になることがあります。



日当たりのよい場所でのほだ木の伏せこみ



木陰でのほだ木の伏せこみ

### 3. 伏せ込みの場所

伏せ込む場所は、直射日光が当たらず、水はけの良い場所を選んでください。日当たりの良い場所では、寒冷紗などの日除けが必要です。

伏せ込む場所が決まったら、深さ15センチくらいの穴を掘ります。穴の深さは、ほだ木が完全に埋まるくらいにします。

#### 4. 伏せ込み方法と管理

この穴の中に、袋から取り出したほだ木を並べます。その時に、ほだ木を3～5個密着させると大きくて立派なマイタケが収穫できる可能性が高くなります。10センチくらい間隔を空けて、ひとつひとつほだ木を伏せ込んでもマイタケは発生しますが、ひとつひとつの大きさが小さくなります。



伏せ込んだマイタケ

穴に並べたほだ木の上に、掘り返した土をかぶせます。土の厚さは、ほだ木の上5センチくらいまでにします。さらにその上に広葉樹の落ち葉や稲わらを敷いて乾燥を防ぎます。その際、もみ殻やオガクズなど細かい材料は収穫時にマイタケの間に入り込みやすいので不適です。また、可能なら窪地に水がたまるくらい散水してください。

伏せ込み後、2週間以上続いて雨が降らない場合も散水してください。

#### 5. キノコの発生～収穫

マイタケの発生は、9月下旬から10月中旬頃までです。

マイタケの芽は最初落ち葉や稲わらの間から姿を現します。それが握り拳のような灰色の固まりが見えたら、それがマイタケの芽です。このときに手で触れたり、極端に乾燥したりするとその後の生長が止まってしまいます。

乾燥しすぎたときには、優しく水やりをします。反対に雨の多い年は湿気でマイタケが腐ってしまうので、ビニールなどで雨よけをします。

マイタケが開いてきたら収穫時期です。あまり早すぎると収穫量が少なくなり、遅すぎるとマイタケが固くなってボロボロとくずれやすくなります。



マイタケの芽



収穫適期のマイタケ

#### 6. 収穫後の管理

ひとつのほだ木から1年に1回しかマイタケは発生しませんが、その後3年間くらいは、毎年同じ時期に発生します。収穫の終わったほだ場(ほだ木のある所)は、次の年に向けて散水する等して乾燥させないように管理を続けてください。

監修：山梨県森林総合研究所  
資源利用研究部  
主幹研究員 柴田 尚

編集：普及指導部  
林業普及指導員 武居正道  
TEL 0556(22)8010 FAX 0556(22)8002