



ブナハリタケの原木栽培 —栽培と利用方法—

はじめに

名前からおしはかれるように、ブナの立ち枯れ木や倒木に群生し、柑橘系に似た独特の甘い香りを持つ純白のきのこです。山梨県内では富士北麓を中心に、御坂山地や奥秩父地域、南アルプス地域などで、自然に見かけます。

ブナハリタケは、他のきのこにはない味、香り、菌ごたえを持ち合わせていますので、ここではその特徴をいかした料理方法についてもご紹介します。また、一般にはそれほど知られていないので、地域の珍しい特産品としての活用が期待できます。

1. 栽培環境

比較的冷涼で、空中湿度の高い場所での発生量が多くなります。標高が600m位の中山間地域の沢筋や凹地で、直射日光が当たらない場所が栽培に適しています。



野生のブナハリタケ

2. 使用できる原木の樹種と栽培法

使用できる樹種は、ヤマザクラ、トチ、カエデ類です。長さ15cmに短く切った短木を使用しての栽培（短木栽培）が安定的な発生が期待できます。また、長さ90cm、太さ10cmの標準的な原木を使用した長木栽培も可能です。種菌は駒種菌、おが屑種菌の両方が市販されています。



窪地で風通しのいい環境

3. 短木による栽培

1) 原木の調達

原木の伐採は1月下旬から2月下旬にかけて行います。あまり早い時期の伐採だと、原木が乾燥しすぎてしまい、植菌後の菌の生長が悪くなります。原木は植菌の時に長さ15cmに切ります。伐採後3週間程度経過した原木を使用するのが最適です。



原木の玉切り作業



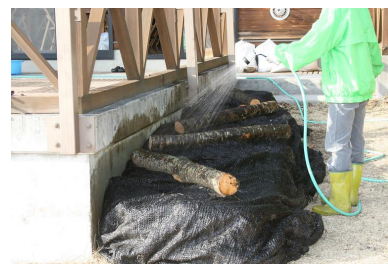
植菌方法

2) 植菌・仮伏せ

植菌は2月中旬から3月下旬が適期です。ヒラタケやナメコの短木栽培と同じ方法で植菌します。原木を切断したときに出る鋸屑に種菌とおが屑、水を混ぜ(5:1:1:4)、それを2個の原木で約2cmの厚さで挟みます。仮伏せ中は、直射日光が当たらないようにして数日おきに十分に散水します。短木の場合は乾燥しやすいので特に注意が必要です。



仮伏せ場所



寒冷紗で被覆、散水

3) 本伏せ・きのこの発生

木口面にオレンジ色の菌紋が現れたら、2個の櫓木(※)を離し、菌がついている面を表にして本伏せします。櫓木を半分ほど土の中に埋め込んで、きのこの発生を待ちます。菌糸が十分に伸長した櫓木では植菌した年の秋からきのこが発生します。また、植菌した年にきのこが発生しない場合は、翌年の秋からの発生となります。同一の櫓木からのきのこの発生は2~3年程度続きます。



本伏せ状況



発生状況

※櫓木(ほだき)とは、きのこの菌が完全に伸びきって、きのこを出す準備が整った状態の原木を言います。



仮伏せ状況

4. 長木による栽培

1) 原木の調達

原木の伐採は1月下旬から2月下旬にかけて行います。伐採後90cmに玉切りし、日陰に積み上げて、約1ヶ月かけて原木の含水率を下げていきます。但し、細い原木の場合は植菌後の活着と菌糸の生長に支障があることががあるので早めに植菌します。



本伏せ状況

2) 植菌・仮伏せ

植菌は2月下旬から3月下旬が適期です。高冷地では、3月下旬に植菌した方がその後の菌糸生長には適しています。太さ10cm、長さ90cmの原木一本当たり30~40個の種駒を植菌します。

植菌後の仮伏せは日陰に薪積みして行います。直射日光が当たるような場所では寒冷紗などで日除けをします。仮伏せの期間は、最長で9月下旬頃までです。木口の3分の1以上がオレンジ色の菌紋で覆われたら仮伏せを解いて本伏せします。

3) 本伏せ・きのこの発生

櫓木を直接地面に並べる接地伏せをします。きのこの発生は植菌翌年の秋から始まります。同一の櫓木からのきのこの発生は3~4年程度続きます。



発生状況

5. ブナハリタケの利用方法について

山梨県と山梨学院大学及び山梨学院短期大学との連携事業により、同短期大学で開発したブナハリタケの代表的な料理方法（レシピ）を紹介します。

(1) ブナハリタケの梅しそ肉巻き（和風）

材料（1人分）

ブナハリタケ	40 g
豚肩ロース薄切り	60 g
梅肉	15 g
大葉	3 g
サラダ油	適宜



作り方

- ① ブナハリタケは粗くほぐしておく。大葉は半分に切っておく。
- ② まな板に豚肉1枚を縦に広げて、手前に大葉をしき、1/3量程度の梅肉をうすく塗り、ブナハリタケを芯にして巻く。
- ③ フライパンに油を熱し、②の巻き終わりを下にしておき、少しずつ転がしながら強火で全面に焼き色をつけたら、弱火にし、フタをして蒸し焼きにする。

(2) ブナハリタケのフライ（洋風）

材料（1人分）

ブナハリタケ	100 g	小麦粉	小さじ2
〔塩 こしょう〕	小さじ1/4	卵	5 g
	少々	パン粉	10 g
酒	小さじ1/2	ソースなど	

作り方

- ① ブナハリタケは食べやすい大きさに切り、塩、こしょう、酒で下味をつけておく。この時、よくすりこむようにすると味がしみる。
- ② 小麦粉をまぶし、卵の半量の水でといた卵液につけ、パン粉をつける。2～3分なじませる。
- ③ 180℃位の油で1～2分、カラリと揚げる。油をよくきる。



(3) ブナハリタケとキャベツのスープ (中華風)

材料 (1人分)

ブナハリタケ	50 g	サラダ油	小さじ1/5
キャベツ	1/2 枚	塩	小さじ1/5
ハム	1 枚	スープの素	1/5 個
しょうが	3 g	水	200ml
		しょうゆ	少々

作り方

- ① ブナハリタケは食べやすい大きさにほぐしておく。キャベツとハムは太めにせん切りにする。しょうがはせん切りにする。
- ② 深めの鍋に油と塩を入れて火にかける。キャベツ、しょうがを加えサッと炒めたら、水とスープの素をたす。湧いてきたら、ブナハリタケとハムを加え、一煮立ちさせて、火を止める直前にしょうゆをたらす。



6. レシピ集について

ブナハリタケの料理方法については、今回、紹介した方法以外にも多くありますが、紙面の関係上、特集を組んで次号へ掲載させていただきます。



ブナハリタケハンバーグ (ブナハリタケソース添え)



ブナハリタケの茶碗蒸

監修：(栽培) 山梨県森林総合研究所
研究管理幹 柴田 尚
(利用) 山梨学院短期大学
食物栄養科 樋口ゼミ

編集：普及指導部

TEL 0556(22)8001
FAX 0556(22)8002