

ハタケシメジ

野外栽培



1. ハタケシメジとは

●キシメジ科 シメジ属 ハタケシメジ〔学名 *Lyophyllum decastes*〕

●地中の木材などを分解して出るきのこで、秋に、道端、庭園、畑などに株状になって発生する。

●傘の径は3～9cmで、色はオリーブ褐色～灰褐色。ひだは白くて密。柄は長さ5～9cm、太さ7～10mm。

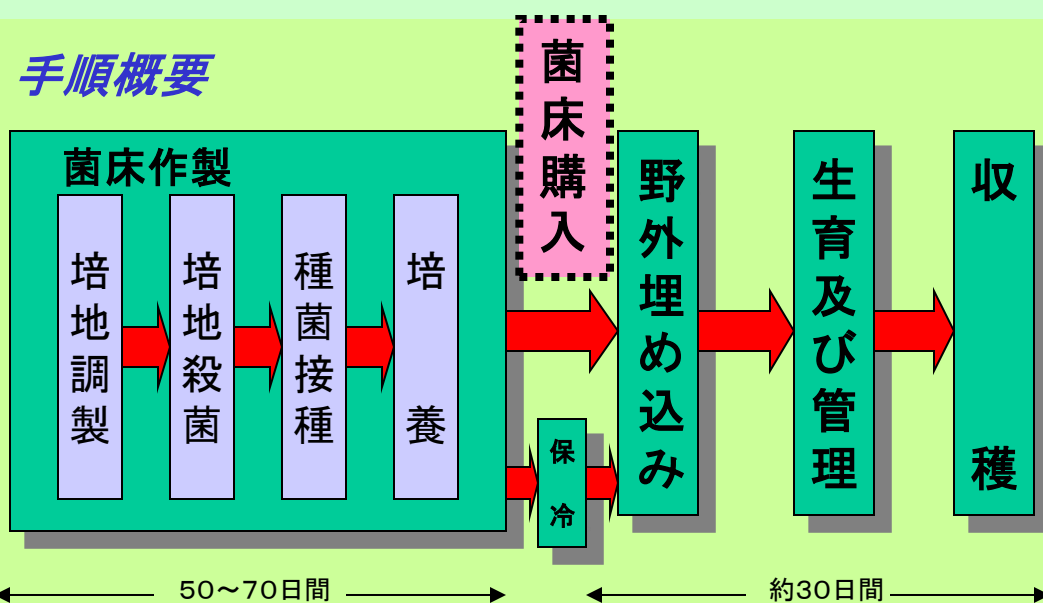
●味・香りは近縁のホンシメジに似ているが、シャキシャキした歯ごたえが特徴。

●野外栽培法の特徴は、菌床作製には技術と設備が必要である一方、発生（栽培）には多額の費用を要さず、自然の気候を利用した季節栽培型で、より野生に近いきのこが収穫できる。

●本県のハタケシメジ「みやぎLD2号」は平成18年12月に品種登録された宮城県オリジナル登録品種である。

ハタケシメジ野外栽培法

手順概要



●ハタケシメジは菌糸の初期成長が遅いため培養初期に雑菌混入し易いなど、培養には高度な技術と充分な設備が必要。

●菌床が手に入れば、適正な管理を行うことで、誰でも簡単に栽培することができる。

菌床購入

◎ハタケシメジ野外栽培用菌床販売(注文販売)

： 中新田茸培養組合 電話0229-62-2240

(その他県関係問い合わせ)

機 関 名	所 属	電話番号	備 考
大河原地方振興事務所	林業振興班	0224-53-3249	直通
仙台地方振興事務所	〃	022-275-9252	〃
北部地方振興事務所	〃	0229-91-0719	〃
栗原地域事務所	〃	0228-22-2381	〃
登米地域事務所	〃	0220-22-6125	〃
東部地方振興事務所	〃	0225-95-1436	〃
気仙沼地方振興事務所	〃	0226-24-2535	〃
林業技術総合センター	普及指導 チ - ム	022-345-2816	代表(技術相談)
農林水産部林業振興課	地域林業振興班	022-211-2914	直通(総括)

埋め込み時期と場所の設定

この栽培法は、自然型栽培であるため、埋め込み時の気温が、栽培の良否を大きく左右することから、栽培する箇所の気象環境を十分考慮する必要がある。

日最高気温が23℃以下、又は日最低気温が15℃程度の時期を目安とするが、地域ごとの埋め込み適期は次のとおり。（宮城県内で平年の場合）

- 高地（寒冷地）……………8月下旬～9月上旬
- 中山間地……………9月上旬～中旬
- 平地（低地）……………9月中旬～下旬



培養後の完熟した菌床（白く見えるのが菌糸）

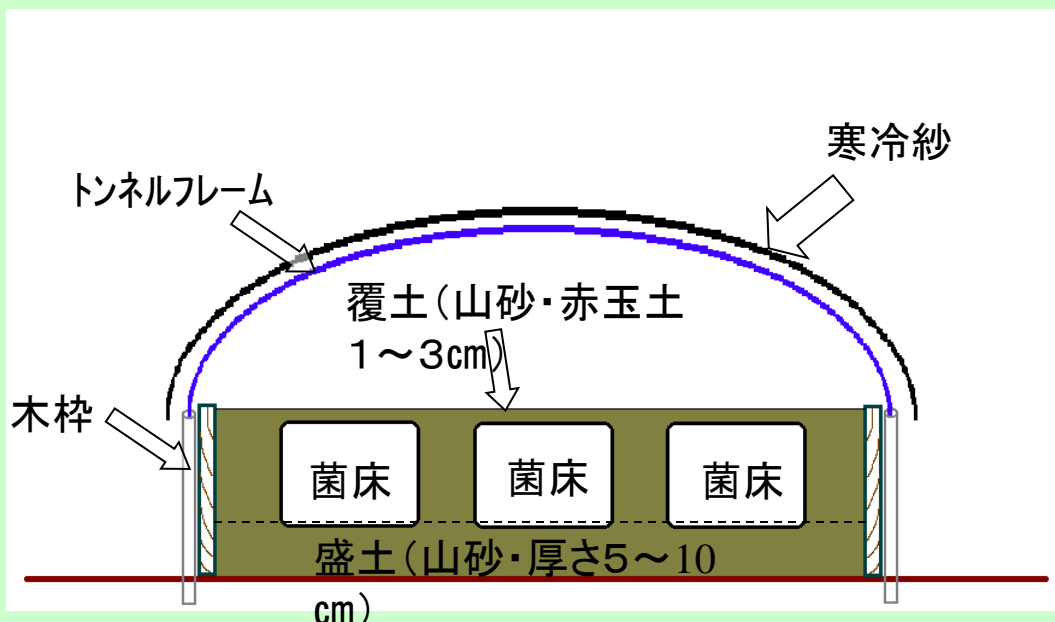
埋め込み適地の例としては

- 直射日光の届かない広葉樹林の林床
- 列状間伐したスギ林の林床
- 畑・裸地（寒冷紗やパイプハウス等が必要）
- 野菜ハウス間の通路又は桑畑の通路（寒冷紗トンネル等が必要）

菌床埋め込みの方法

- 菌床は袋から取り出して埋め込むが、埋め込み方としては木枠等を用いた**高床方式**（図－1参照）とする。盛土材はなるべく肥料分の少ない山砂等を使用し、粘土質が多い場合は砂とブレンドを行い施すようにする。覆土材は盛土材と同様の山砂を用いるが、赤玉土や鹿沼土を代わりに使用することで、栽培・収穫管理が容易で失敗が少ない。

トンネルフレームの上には寒冷紗をかけ、直射日光が当たらないようにする。



図－1 高床方式（断面図）



●菌床と菌床の間は、こぶし大（約8cm）程度あけるとともに、発生したきのこを収穫する際の通路を設ける。

●埋め込む菌床の数は、1㎡当たり15個を標準とする。

きのこの収穫

●菌床埋め込み後、1か月程度で収穫期に入る。収穫の適期はきのこの傘が七～八分開き程度に成長した時期で、完全に開いてしまうと傘が裂けやすくなり、商品価値が低下するため適期の収穫に留意する。

●ハタケシメジは、繊維質がしっかりとしているため他のきのこより長持ちするのが特徴である。したがって、収穫後ラップ等で包装し冷蔵庫で保管すれば、出荷調整が可能であるので、適期の収穫に努める。



収穫したきのこ



プランター利用例

ハタケシメジの食べ方

ハタケシメジは、形・色・味・香りが優れている上、シャキシャキした菌ごたえが絶妙で、ほかにはない味わいのあるきのこ。また、茎が中空で料理の汁などを吸い込みやすいため、料理の味とハタケシメジ本来の風味がうまく調和して大変美味しく、どんな料理にもあう。食べ方の例は次のとおり。

- 和風料理
すきやき、寄せ鍋、煮物、吸物、味噌汁、油炒め、天ぷら
- 洋風料理
バター炒め、グラタン、スパゲッティ、シチュー、マリネ
- 中華料理
八宝菜、餃子、春巻き、あんかけ焼きそば、中華サラダ