

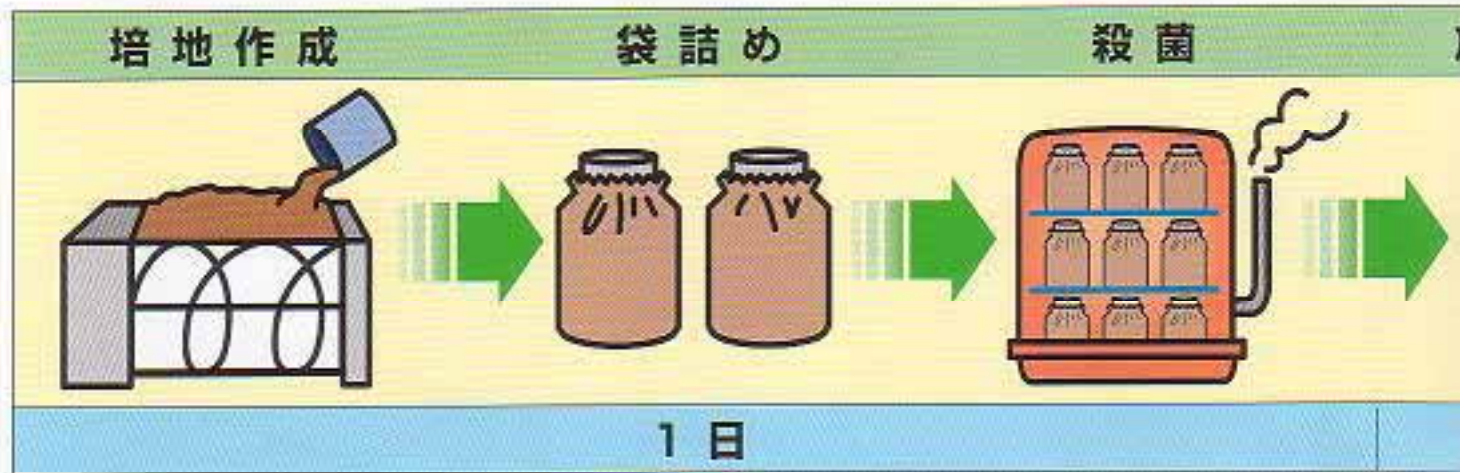
さがムキタケ

—栽培マニュアル—



佐賀県

● さがムキタ



培地作成



ブナおがくずに20%のクヌギチップと、栄養源にコメヌカを混合し含水率を65%前後に配合して攪拌します。

袋詰め



PP(ポリプロピレン)袋に約1,200g前後になるように培地を詰め込みます。

殺



培地内の温度が100℃になるまで培地内のカビ、バクテリアを殺菌します。

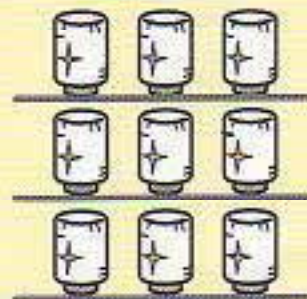
発生操作

培養期間が過ぎると発生舎へ移します。

芽出し・袋カット

温度10℃前後、湿度約90%の条件下で約20日前後で原基を形成、原基が2cm程度に成長してから、十文字カットを行い、キノコの発生を促します。

芽出し 袋カット

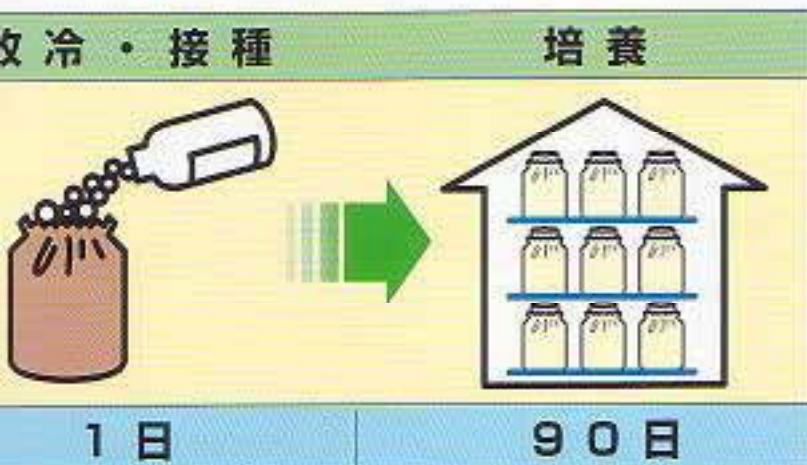


発生



接種より130日

タケ栽培工程



培養



温度23℃、湿度70%程度の条件下で約90日間培養します。

菌



ここで、1時間以上維持し、カビ等の害菌を殺菌し

放冷・接種



クリーンな環境下で1晩放冷したあとムキタケ種菌を接種します。

育成・収穫

降温後約40日前後のキノコの傘が開ききる前に収穫しパック詰めします。
接種から収穫までの期間は約130日で1袋当たりの発生量は240g程度です。



収穫 包装 出荷

