

しあたけの寒冷地での温室栽培

北農食菌培養研究所長

吉水秀雄

『デカンショ、デカンショで半年暮らす、
あとの半年や寝て暮らす、ヨイヨイ』

本道農家の実態はよくこの歌に似ている

この寝て暮らす農閑期を利用していくらか
でも収入があつたら、暮らしはまだ楽にな
る筈だ、何か適当な仕事はないものかと、

誰しもが考えていることだろう。

牛飼いが乳価が安い、採算がそれないと
よく不平をいう、しかし牛の頭数は年々増
えている。

これをよく検討してみると面白い。それ
は一般の人々が寝ている暇でも酪農家は牛
に使われていてそれが金に代わって少ない
とはいわれながらも、生活に潤おいをもた
らしてくれるからだ。

そこで牛飼いやサラリーマンのよう年に年
を通じて金の入るものはないか、花の冬期
栽培、野菜の温室作り等々あるが技術の面
販売の関係からなかなか面倒になる。

想像をめぐらすうちに、設備もあり簡単に
栽培、野菜の温室作り等々あるが技術の面
販売の関係からなかなか面倒になる。

いたけの好むように管理し、完全な檜木を
作り上げることが第一条件となるものであ
る。ここでは紙面の都合で檜木の育成管理

については省略せざるを得ないが要は寒高
冷地に適した品種を選び、北海道のような
寒高地の気候風土に適合した栽培管理を

しなければ『労多しくして効少なし』の従来
の域を脱し得ないのである。

温室栽培の実際

一 檜木の用意

(1) 完熟檜木を使うこと

温室に使う檜木は十分に成熟したいわば血氣盛りのものを
使うこと、得てして初心者の温室栽培を見
るに、早くいたけの顔を見たいとの欲望

から、まだ未熟の檜木を用うる向きが非常
に多いこれは未成年者に子供を生ませよう
とすると同じで、きのこの発生は少ない
しかも生えたきのこも変形、奇形のもの
が多く徒らに檜木を傷めるばかりである。

温室に入る檜木は細目で管理の行届い
たものであつても、二年目の秋から太目の
ものであれば三年目の秋から使用すること
である。また五年六年と年数を経た檜木は
老衰しているので、きのこの質も悪いし、
発生も少ないものであるから用いない方が
得だ。

この春のみ発生する種類は秋の低温に當
たって第三次菌糸ができるがその後発生の
適温に至らないまま冬越し春の発生適温
を迎えて発生する性質のものであるから温
室に入れた場合は当然きのこが生えてくる
もので、このような種類の檜木には抑制等
の処置は殆ど必要でなくよくきのこが発生
するものである。即ち前者を抑制栽培とい
ふ後者は促成栽培ということになる。

(3) 雜菌の多い檜木は使わないこと

檜木に雑菌が付いているということは、
それだけいたけの煙の面積が少ないこと
となりきのこの生える量が少なくなるのは
当然であるから少し位のものはよいがつと
めて避けるようにすること。

(4) 檜木はあまり太いものは使ないこと
温室に入る場合は浸水、打木、芽出し育

がこの時期でも生えるもの等がある。

そこで、もし春秋共に発生する種類の檜
木を温室に利用する場合は、予め秋の発生

を抑制しておいたものを用いないと温室で
の発生は少ない。即ちそれはきのこが生え
たことは、それだけ体力が消耗してい
ることになり、その体力も秋の気温の低い
関係で殆ど回復していないので、これを温
室に入れてもきのこの発生は少ないのは當
然であるし、時には殆ど発生をみない場合
すらあるからである。前述の場合は秋発生

の種類のものに対しての措置であるが、こ
の抑制ということはなかなか厄介なことで
もあるので、秋の自然では発生しない品種
即ち春にのみ発生する品種を用いることも
賢明な方法である。

この春のみ発生する種類は秋の低温に當
たって第三次菌糸ができるがその後発生の
適温に至らないまま冬越し春の発生適温
を迎えて発生する性質のものであるから温
室に入れた場合は当然きのこが生えてくる
もので、このような種類の檜木には抑制等
の処置は殆ど必要でなくよくきのこが発生
するものである。即ち前者を抑制栽培とい
ふ後者は促成栽培ということになる。

成など相当の手数を要するものである。したがつてなるべく取扱いやすい細目のものを用いることが労力面からもまた温室の利用効率を高める上からも賢明である。

二 浸水、打木

(1) 浸水槽 こうして榠木の用意が出来上り、採取目的の時期になれば、いよいよ栽培の作業に取りかかるが、第一の作業は浸水である。浸水するには池、川、コンクリート槽、木槽等のいずれでもよいが、しかし川や池は氷結して利用が困難の場合が多いので、普通温室内に水槽を設けてこれを利用する。

(2) 水温、水质 水槽に用いる水の温度はあまり冷たいものより五度~十度のものを用いる方がよい。これはきのこの生理面からもまた発生の促進といった点からもよい。したがつて川水や、池水を利用するよりも井戸水、湧水を利用する方がよい。

次に水質であるが、しいたけは微酸性を好むものであるからアルカリ性の水は避けた方がよい。

(3) 浸水時間 浸水時間は榠木の太さ、熟度の進み方、水温の高低等によって変えることは理想であるが普通二昼夜位であるのとその榠木の太さ、熟度、用いる水温等を考慮して浸水することである。四~五昼夜も浸水することは、害あって益ないのでしない方がよい。

(4) 水揚げ、打木 所定時間浸水したもののは水より引上げるがその時打木を行なう。この打木についての理論的根拠はわかつて

いないが從来行なわれてゐることであり、また幾分効果があるようでもあるから行なつた方がよい。その方法は水より引揚げた榠木の一端を玉石、コンクリート等の上に軽く打ちつけるか、木槌、金槌等で小口を叩くのである。要是榠木に衝撃を与えて菌糸の覚醒を図るためにある。

(5) 水切り 榠木の内部には空隙がある。その空隙は常に空気が水によって満たされている。しかし浸水することによつてこの空気は完全に水に追い出されてしまう。したがつてこのままの状態が長く続くと菌糸は呼吸困難になり時に死滅してしまう。そこで揚げ打木の終わった榠木は直ちに芽出し室に入れず水切りを行なう。その要領は水揚げ打木の終わった榠木を温室内の一部に薪積み、榠寄せ等の形とし、二日間放置し、軽く乾かし氣味にすればよい。

三 芽出し（榠蒸し）

温室利用の場合は特に芽出しを行なう。

これは限られた面積でより多くの効率を上げるために、更に水切りの終わった榠木を直ちに温室内に入れた場合、室内の湿度を高め勢い品質の悪い市場価値の少ないきのこにすることを防ぐためである。

いずれにしても浸水、打木、水切りの順を経たものは芽出し室に入れて芽出しを行なう。

四 温室内での育成

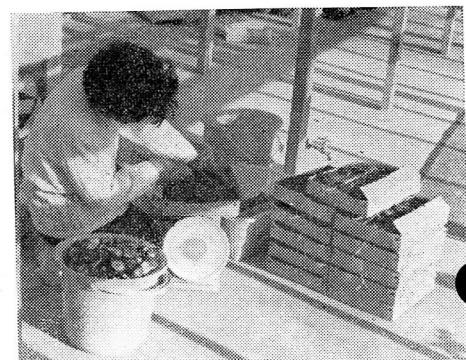
芽出し室で芽を切り小指大となつたものは順次温室内に入れて育成する。

(1) 榠木の配列方法 榠木の本数、温室内の構造、規模等によるが、普通温室内の効率を高める点から棚式にする。しかし井桁合掌、鎧伏せ等のいずれでもよい。要はきのこの取り易いように配列することである。

(2) 温度と湿度

きのこの発育は温度と湿度により非常に違う。温度を高く湿度も高くすると発育は早くなるが足の長い、傘の薄い、しかも色は濃く水分の多いきのことなる。またその逆の場合は成長が遅れるが

榠木の並べ方は薪積み、榠寄せ、井桁積み等どんな形でもよい。並べ終わった榠木の上には蘿、蘆、ビニール等で覆をし、温度や湿度の放散を防ぎ下部より加温する。



商品価値の高いしいたけの包装

足の短い、厚味を持つたきのことなる。

普通温室は十五度~二十度位、湿度八〇%~八五%に保つと良質のきのが十日前後ででき上る。

(3) 光線と換気

菌糸の発育の時は光線の必要はないが、きのこの発育と成長の時に必要になる。といって隠花植物であることは直射光線は必要なく散光線でよい。したがつて普通、梨地のビニール、曇硝子を通しての弱い光線でこと足りるのであるから納屋、鶏舎等の一部も利用できる。

(4) 温源

温室内に用いる暖房はストーブ、電熱、蒸気熱等のいずれでもよい。要は温室内全般にいき渡るように、しかも燃料費、手数料等を考慮に入れて決定することである。

(5) 温室の構造設備 しいたけ用温室は野菜、花卉の温室内と違ひ太陽の直射光線をあまり必要としないし、低温でも結構良質のものがとれるのでさほど温度に神経を使わなくともよい。したがつて設備にはできるだけ経費をかけないように工夫してやることである。

なお、一度設備をすればなかなか取り替えは面倒であるから以後設置される方は自己流でなく必ず先輩の温室内を見学し、その長所を探り自分の立地条件等に合つたものを作ることが大切である。