

もりのしいたけ農園栽培管理Q&A

お客様からよくいただく質問をQ&Aとしてご紹介いたします。
その他の栽培管理Q&Aにつきましては、下記のアドレスでご覧いただけます。

パソコン→ <http://www.rakuten.ne.jp/gold/drmori1/>

携帯→



Q しいたけ農園の成育のための温度条件や湿度条件は、どれくらいでしょうか？

A

●しいたけ農園の栽培可能な時期

しいたけ農園(品種:森XR1号)の栽培条件は、下図のようになります。
一般的に栽培可能な時期は、秋、夜間の最低気温が20℃を下回るようになった頃から、翌年春先再び20℃を上回るようになるころまでです。

●その間、繰り返して栽培可能な回数は、通常3~4回になります。

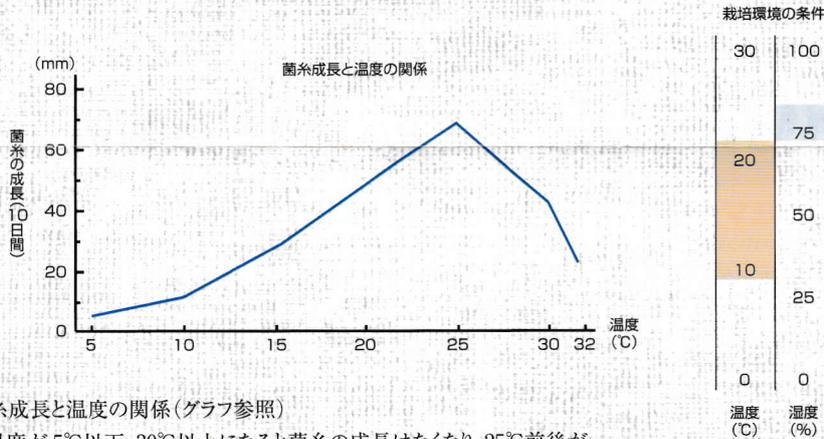
1回の発生サイクル(収穫→休養→浸水→発芽→収穫)はおよそ1ヶ月が目安になります。

●気温の高い時の栽培

夏期の気温の高い時期の栽培は、冷蔵庫や保冷剤を使い栽培温度を20℃以下に下げてください。

●発芽のための低温刺激(変温刺激)

発芽促進のために、日中と夜間の温度差を10℃以上つけてやるとよいでしょう。
(日中の最高温度25℃、夜間の最低温度15℃以下など)



●菌糸成長と温度の関係(グラフ参照)

- ・温度が5℃以下、30℃以上になると菌糸の成長はなくなり、25℃前後が最も活発に活動します。
- ・冬期間でも、1日の間に4~5時間は20~25℃の温度で管理できるようにしてください。
- ・栽培温度が上がらないと菌の活動もできないため徐々に弱ってしまいます。
- ・30℃を超える温度になると著しく菌が弱ってしまい、長時間さらされると死んでしまいます。

Q シイタケの形が変に成長するのですが？ 肉付きが薄く、傘の周辺が薄く、 レースのように波打った形に成長し、 色も白っぽい薄い色です。

A

変な形になってしまう原因としては、袋に入った状態で発芽が始まってしまったためと思われます。
袋内で発生が始まり、すでに大きく育ったモノがある場合は、一旦大きなモノを採取して、シイタケが小さい場合はそのままの状態、一旦浸水作業を行い、充分水分を吸わせてから、栽培袋に入れて栽培を始めることをお勧めします。

また、傘の色が白っぽい原因としては、

- ・発生しているシイタケやブロック本体の水分が少ない場合
- ・光の量が少なく、暗い中で栽培している場合
- ・栽培温度が高く成長が早い場合

などが考えられます。

初回の発生が、上記のような条件下のため貧弱なシイタケにしかならない場合でも、収穫を終え、浸水作業をして2回目の発生を迎えるときには正常な状態になります。

Q

購入して一週間経ったのシイタケが生えて怖いくら
どうも、成長しにくい程た
間引きしたほうがいいのか
しなくても大きく育ちますか

A

たくさん、芽がついてしまった場合、それ
小さくて弱そうな芽を間引きすることで、

●左側画像(参考画像)

小さい、弱い芽を間引きすると残った
芽は大きく成長します。

●右側画像(参考画像)

シイタケの大きさが直径1cmと小さくて
傘の裏側にヒダが見えるようになったら
収穫時期ですので、ハサミなどを使って
ブロックを傷つけないよう収穫してください

Q

採取の時期の目安と 収穫の方法について

A

・収穫時期の目安

シイタケの傘の裏側にヒダが見えるよ
でも収穫期になっています。
[左側画像(参考画像)]

・お勧めの採取方法

ブロックが柔らかいので、シイタケを
手でもぎ取るとブロックが傷んで
しまいます。
シイタケの柄(茎)の根元(ブロックに
できるだけ近い部分)でハサミを使っ
て切り落としてください。
ブロックに柄の一部が残った場合、
時間の経過と共にその部分が傷んで

Q

シイタケが成長しません。
しいたけ農園の袋を開け
多くの芽がでている状態
その後手順通りに育てて
なりません。

A

通常、発芽してから順調に生育し収穫でき
数日経過しても、一向に成長が見られない
以下の管理をしてください。

- ・発芽している芽を軽く手で摘んで、芽
→固い場合はそのまま栽培を継続し
→柔らかい場合は、ブロックを傷つ
その後浸水作業に進んでください
結果的に発芽までの時間は少なく

●左側画像(参考画像)

シイタケの傘と柄に分かれている場合は、
小さい芽でも成長します。

●右側画像(参考画像)

弱い芽は成長できないので、
水分を含みふやけた状態で次第に傷んでいきま
ハサミなどを使い、ブロックを傷つけないよう
切り落とします。

Q

購入して一週間経ったのですが、本体全体にびっしり!! シイタケが生えて怖いくらいです~。 どうも、成長しにくい程たくさん生えているのですが、間引きしたほうがいいのか? しなくても大きく育ちますか?

A

たくさん、芽がついてしまった場合、それぞれが大きなシイタケには成長しません。小さくて弱そうな芽を間引きすることで、残ったシイタケは大きくなります。

●左側画像(参考画像)
小さい、弱い芽を間引きすると残った芽は大きく成長します。



●右側画像(参考画像)
シイタケの大きさが直径1cmと小さくても、傘の裏側にヒダが見えるようになったら収穫時期ですので、ハサミなどを使ってブロックを傷つけないよう収穫してください。

Q

採取の時期の目安と収穫の方法について教えてください。

A

●収穫時期の目安
シイタケの傘の裏側にヒダが見えるようになったら、直径が1cm程度の小さいシイタケでも収穫期になっています。
[左側画像(参考画像)]



●お勧めの採取方法
ブロックが柔らかいので、シイタケを手でもぎ取るとブロックが傷んでしまいます。
シイタケの柄(茎)の根元(ブロックにできるだけ近い部分)でハサミを使って切り落としてください。
ブロックに柄の一部が残った場合、時間の経過と共にその部分が傷んでいきますので、収穫時に切り落としてください。

Q

シイタケが成長しません。しいたけ農園の袋を開けると中で圧迫されながら多くの芽がでている状態でした。その後手順通りに育てていますが、一向に大きくなりません。

A

通常、発芽してから順調に生育し収穫できるようになるまでの期間は、1週間~10日程度です。数日経過しても、一向に成長が見られない場合は、そのまま栽培を継続することをあらかじめ以下の管理をしてください。

- 発芽している芽を軽く手で摘んで、芽の硬さを確認します。
 - 固い場合はそのまま栽培を継続します。
 - 柔らかい場合は、ブロックを傷つけないよう弱い芽を取り去ります。その後浸水作業に進んでください。正常な芽が発芽するまで多少時間はかかりますが、結果的に発芽までの時間は少なくて済みます。

●左側画像(参考画像)
シイタケの傘と柄に分かれている場合は、小さい芽でも成長します。



●右側画像(参考画像)
弱い芽は成長できないので、水分を含みふやけた状態で次第に傷んでいきます。ハサミなどを使い、ブロックを傷つけないように切り落とします。

Q

シイタケがいっぱい採れてよい保存方法を教えてください。

A

乾燥椎茸にする。冷凍椎茸にする。塩蔵椎茸にする。といった方法で長期間椎茸料理を楽しんでいた。

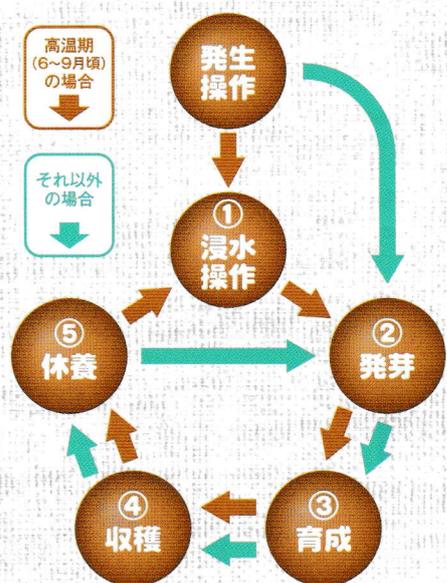
- 自家製簡易乾燥椎茸にする方法
 - (1)収穫したらそのまま、「一夜干しネット」などを使用。
 - (2)収穫したら一旦、食べやすい大きさにカットし、使い軒下などで乾燥させます。
- 注意
 - 十分な温度が取れませんので、市販されている乾燥することで、体積が小さくなり保管が容易になります。仕上げ乾燥として、60℃の乾燥機を使用し、市販の干し椎茸のように長期保存(1年)する事も可能です。
- 冷凍椎茸にする方法
 - (1)収穫したら、一旦、食べやすい大きさにカットする。
 - (2)一旦乾燥したモノを更に冷凍することで長期保存が容易になります。シイタケの細胞壁が壊れうま味成分が増えます。
- 自家製塩蔵椎茸にする方法
 - (1)シイタケは適当な大きさに切っておく。
 - (2)鍋に湯を沸かし、シイタケを数十秒ほど湯で茹でる。
 - (3)ザルにあげて、熱いうちに塩を振る。
 - (4)熱いうちに瓶などの保存容器に入れ、冷蔵庫で保存する。菌ごたえがよく、風味が増したり、いろいろと使えます。

Q

一回目の発生は良好でしたが、水につけて2回目の収穫が一向に発芽してきません。

A

2回目以降の発生には、休養と浸水操作が必要となります。1回目の収穫が終わりましたらブロックを栽培袋から取り出して完全に水に浸かるようにし、その後乾燥させます。
※休養期間中は栽培袋の中が常に結露する程度に霧吹きをします。
※高温期(6~9月頃)の浸水は水水を使用するとより効果的です。



■注意
浸水操作の回数が増えている場合、重たくなると吸水しにくい状態になり、水操作をしないと発芽が難しくなります。

■休養期間
ブロック内び発芽が始まる準備期間)に発芽が始まる状態。発芽が始まる状態の休養期間変化はあります。

■休養期間
休養期間中20℃以上の温度で休養期間が長くなります。

■休養期間
浸水操作後、水掛作業を行います。

■栽培サイクル
発芽から休養後の発芽までの期間はおよそ1ヶ月が目安です。糸の固まりなのでブロックが傷みもなくしっかりしています。ブロックは発生回数が増えるにしたがって、シイタケの力も低下して、害虫への抵抗力も低下していきます。

ですが、本体全体にびっしり!!
いんです。
さん生えているのですが、
でしょうか?
い?

れが大きなシイタケには成長しません。
残ったシイタケは大きくなります。



い。

教えてください。

うになったら、直径が1cm程度の小さいシイタケ



ますので、収穫時に切り落としてください。

ると中で圧迫されながら
でした。
いますが、一向に大きく

るようになるまでの期間は、1週間～10日程度です。
場合は、そのまま栽培を継続することをあきらめて

の堅さを確認します。

ます。

ないよう弱い芽を取り去ります。
正常な芽が発芽するまで多少時間はかかりますが、
育みます。



す。
こ

Q シイタケがいっぱい採れて食べきれません。
よい保存方法を教えてください。

A 乾燥椎茸にする。冷凍椎茸にする。塩蔵椎茸にする。
といった方法で長期間椎茸料理を楽しんでいただけます。

・自家製簡易乾燥椎茸にする方法

- (1) 収穫したらそのまま、「一夜干しネット」などを使い軒下などで乾燥させます。
- (2) 収穫したら一旦、食べやすい大きさにカットしてから、「一夜干しネット」などを使い軒下などで乾燥させます。

●注意●

充分な温度が取れませんので、市販されている干し椎茸のように長期保存はできませんが、乾燥することで、体積が小さくなり保管が容易になります。またうま味成分が増え美味しくなります。仕上げ乾燥として、60℃の温度に10分あてることが可能であれば、市販の干し椎茸のように長期保存(1年)する事が可能です。

・冷凍椎茸にする方法

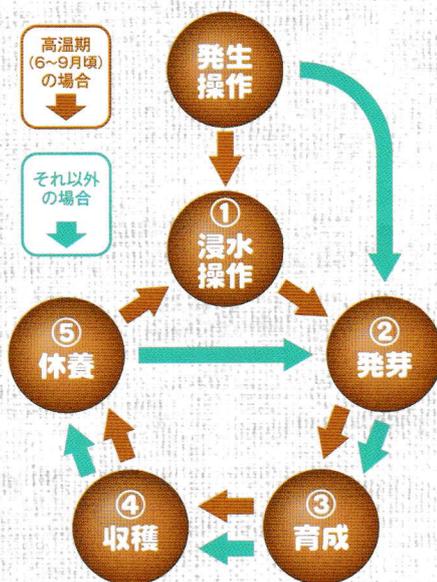
- (1) 収穫したら、一旦、食べやすい大きさにカットしてから、保存バックにいれる。
- (2) 一旦乾燥したモノを更に冷凍することで長期保存が可能となります。冷凍することで、シイタケの細胞壁が壊れうま味成分が増え美味しくなる効果もあります。

・自家製塩蔵椎茸にする方法

- (1) シイタケは適当な大きさに切っておく。
- (2) 鍋に湯を沸かし、シイタケを数十秒ほど湯通しする。
- (3) ザルにあげて、熱いうちに塩を振る。
- (4) 熱いうちに瓶などの保存容器に入れ、冷蔵庫で保存する。長期保存はできませんが、菌ごたえがよく、風味が増したり、いろいろな料理に直ぐ使えます。

Q 一回目の発生は良好でした。収穫後、
水につけて2回目の収穫を待っていますが、
一向に発芽してきません。

A 2回目以降の発生には、休養と浸水操作が必要となります。
1回目の収穫が終わりましたらブロックを栽培袋に入れて2～3週間程度休養させ、
その後袋から取り出して完全に水に浸かるようにして5～12時間程度浸水させます。
※休養期間中は栽培袋の中が常に結露する程度に霧吹きしてください。
※高温期(6～9月頃)の浸水は氷水を使用するとより効果的です。



■注意■

浸水操作の後、ブロックの重量が浸ける前より重たくなっていることを確認してください。(目安は1割程度増)重たくならない場合は、ブロック表面が硬化して水を吸えない事が考えられ、その際は、ブロックの底や上面に爪楊枝や千枚通しなどで数カ所穴を開け、再び浸水操作をしてください。

■休養期間■

ブロック内に芽が残っていれば、浸水操作後、数日で再び発芽が始まりますが、通常休養期間(次回発芽までの準備期間)は、2～3週間必要です。初回の発生は発芽しやすい状態まで仕上げお届けしていますので、すぐ発芽が始まりますが、収穫後は、次回の発芽準備のための休養期間が必要になり、その間の表面的な見た目の変化はありません。

■休養期間中の温度管理■

休養期間中の栽培温度は、20～25℃を目安にしてください。20℃以下の温度しか取れない場合、回復が遅れ休養期間が長くなります。

■休養期間中の湿度管理■

浸水操作後のブロックは、充分水分を含んでいますので、水掛作業は、軽く表面が濡れる程度で充分です。

■栽培サイクル■

発芽から休養後の発芽までの期間はおおよそ1ヶ月が目安になります。ブロック自体はシイタケ菌糸の固まりなのでブロックが傷みもなくしっかりしていれば、このサイクルを3～4回繰り返せます。ブロックは発生回数が増えるにしたがって、シイタケが発生した分だけ小さくなり、菌糸の活力も低下して、害菌への抵抗力も低下していきます。