

きのこ

需要期に向けて、えのきたけでは詰め込み作業が本格化する時期です。外気温が高い時期の培地調製～培養にかけての栽培管理について、再点検をしましょう。

1 培地調製

外気温が高いこの時期は、培地調製中に乳酸発酵によりpHが低下して、菌まわりが遅れることがあります。乳酸菌は30℃を超える高温や栄養源・水分が存在する条件では、増殖が促進されるため、この時期の培地調製作業は、詰め込み当日の「涼しい時間帯（朝など）」に行いましょう。

また、加水後は攪拌～詰め込みまでの作業をできるだけ円滑に行い、乳酸発酵の影響を最小限に抑えることが重要です。コーンコブなど水分が浸透しにくい培地材料を使用する場合は、加水後の攪拌時間が短いと水分が中心部まで浸透せず、殺菌不良が生じることがあります。こうしたことに注意し、さらに加水～詰め込みが完了するまでを概ね3時間に終えるようにしましょう。さらに、詰め込み後の培地残渣は必ず廃棄し、翌日の培地材料として再利用することは避けます。

えのきだけの殺菌後の培地pHの目標値は5.8～6.4です。pHが5.5を下回ると菌回りが遅れ、菌回りが完了しないうちに菌かきを行うと芽出し不良となります。pHの低下を防止するため、pH調整材を添加することがありますが、その場合は安全性の確認されている資材を使用します。

2 培養管理

外気温の高い時期は、クーラーが頻繁に稼動するため、培養室内及び培養ビン内の種菌や菌床面の乾燥により芽出しが悪くなりがちです。適温・適湿を保つよう注意しましょう。

特に、風当たりのよい場所（例えば、棒積みされたコンテナの上段では、菌床の表面が乾きやすい条件となります）では、クーラーの風向きに注意するとともに、風除けの設置、キャップの古く収縮したウレタンの交換など、菌床の表面の乾燥の防止を図りましょう。

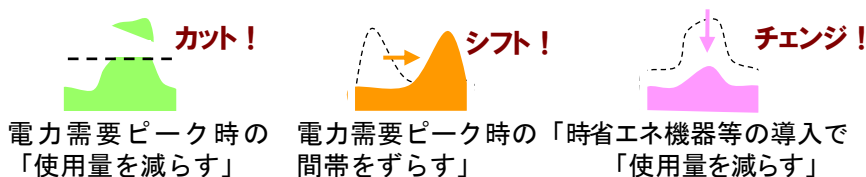
また、需要期に向けて釜詰めを増やしたことで、培養室の収容ビン数が過剰になり、空気の循環の悪化やガス交換の低下、培養温度の上昇による発芽不良が生じる場合があります。培養室の収容ビン数を適正範囲に抑えるとともに、コンテナ間の間隔は最低10～15cm、パレット間や壁際の間隔は20～30cmを確保して、空気が循環しやすい培養環境をつくりましょう。また、室内の空気の流れがよくない場合は、補助ファンや移動式ファン等も使用します。

特に、近年は高収量培地の使用が進んでおり、従来以上に熱の発生が多いことから、定期的に温度計等により培地温度を確認するようにしましょう。

3 節電・省エネ

燃油高騰の状況ですが、ぶなしめじ・えのきたけ栽培において電気による空調が必要となります。以下の対策メニューを参考に節電・省エネ・コスト低減を意識を心がけましょう。

● 節電の基本は、



● 農業現場においてもメニューに沿って節電・省エネに取り組みましょう。

節電対策メニュー			節電効果(注)	確認	
施設 ・ 作業棟	カット	防 暑	「よしず」や寒冷紗などで直射日光を遮る。	左のメニュー 全てを実施 した場合 ～10%	<input type="checkbox"/>
			屋根裏に断熱材を張る。		<input type="checkbox"/>
			可能ならば屋根に断熱塗料を塗る、地下水を利用して散水システムなどを施す。		<input type="checkbox"/>
			レースのカーテンやブラインドなどにより、窓部からの直射日光をカットする。		<input type="checkbox"/>
			出入口にカーテンなどを設置（室温確保）する。		<input type="checkbox"/>
	空調	エアコンの設定温度は28℃とし、扇風機を併用して空調効果を高める。	左のメニュー 全てを実施 した場合 ～8%	<input type="checkbox"/>	
		空調の室外機周囲の風通しを良くし、冷却効率を上げる。		<input type="checkbox"/>	
		照明		作業灯や廊下の照明を間引き（～1/2程度）、必要時以外は消灯を徹底する。	～50%
チェンジ	照明	照明器具を蛍光灯からLED灯へ交換する。	60%	<input type="checkbox"/>	
培養室 生育室	カット	空 調	〔培養〕積み上げたコンテナやパレット、壁際との間を20～30cmとする（対流や風通しをよくする）。	左のメニュー 全てを実施 した場合 ～10%	<input type="checkbox"/>
			〔生育〕棚に差すコンテナは、棚のサイドや壁際との間を10～20cmとする（対流や風通しをよくする）。		<input type="checkbox"/>
		空調機のフィルターに付着したゴミやホコリを定期的に吸引除去、洗浄する。	～10%		<input type="checkbox"/>
		冷凍機	屋外にある冷凍機周辺の整理整頓で風通しを良くし、日よけ等の遮光や打ち水を施す。		左のメニュー 全てを実施 した場合 ～10%
	冷凍機のラジエターに付着したゴミやホコリを定期的に洗浄・除去する。		<input type="checkbox"/>		
	チェンジ	照明	（ぶなしめじ）照明器具を蛍光灯からLED灯へ交換する。	60%	<input type="checkbox"/>

※確認欄は自己点検の際などにご利用ください。

(注)メニュー別の削減効果(%)の目安です。チェンジを除く基本的なメニューに取り組んだ場合の節電効果の総量は、ぶなしめじ～8%、えのきたけ～3%程度となります。