

クロアワビタケ栽培技術の高度化に関する研究

1 中核機関・研究総括者

和歌山県農林水産総合技術センター林業試験場
大槻 国彦

2 研究期間

2003～2005年度（3年間）

3 研究目的

有限会社山幸食品は、通常は困難とされる種菌の自家管理・育成に取組み、製材工場から排出されるスギ製材オガコを培地基材として利用して高品質なクロアワビタケを生産している。この種菌管理・育成や栽培に関する技術を活用し、近縁種のおオヒラタケとの交雑育種による発生量の安定化や収量の増加、また有効利用が大きな課題となっているスギ、ヒノキ間伐材のオガコを使用した培地の開発を行う。また県の特産品としてブランド化を図るため県産の食材と組合わせた地域色豊かな加工品の開発を行う。

4 研究内容及び実施体制

クロアワビタケとおオヒラタケの交雑による新品種作出（九州大学大学院農学研究科、（有）山幸食品、和歌山県農林水産総合技術センター林業試験場）

クロアワビタケとおオヒラタケの交雑育種に取組み新品種を作出する。

針葉樹間伐材等のオガコを利用した培地の開発（九州大学大学院農学研究科、（有）山幸食品、和歌山県農林水産総合技術センター林業試験場）

針葉樹間伐材等のオガコを利用した優れた培地を開発する。

地域の食材と組合わせた加工食品の開発（（有）山幸食品、和歌山県農林水産総合技術センター林業試験場）

地域の食材と組合わせたクロアワビタケ加工食品を開発する。

5 目標とする成果

新品種の作出、針葉樹間伐材等のオガコを利用した培地の開発、地域色豊かな加工食品の開発によりクロアワビタケ栽培技術の高度化を図る。これにより、クロアワビタケの市場への安定供給・市場拡大、「緑の雇用」の拡大と循環型社会の推進、産地ブランドの形成と地域の関連産業の振興が期待される。