

県内で採取された“野生型黒マイタケ”が森林研究所の 栽培技術の確立によって販売開始！

1. 趣 旨

富山県森林研究所では、「特色ある新たな県産きのこの開発」を目的とし、富山市有峰地域の山林から黒色のマイタケを採取し、令和2年度に“野生型黒マイタケ”の栽培方法の確立に成功しました。その後、富山市のきのこ生産者「しいたけ村小学校¹⁾」が、森林研究所の協力のもと試験栽培を重ねてきたところ、安定生産に目途が立ったことから、12月9日より販売することになりました。

この“野生型黒マイタケ”はスーパーで販売されている一般的なマイタケより、旨味が強く食味も良いなど優れた特徴を持っており、鍋やてんぷらなど様々な料理におすすりめとなっています。

なお、生産量が限られることから、当面、毎日数量限定（事前予約可）で朝採れ“野生型黒マイタケ”を“新時代スーパー「黒崎屋²⁾」”にて取り扱っていますので、富山発の新たなきのこ“生黒マイタケ”を是非、ご賞味ください。



天然の黒マイタケ



「野生型黒マイタケ」 従来のマイタケ

2. 「野生型黒マイタケ」の開発経緯

きのこ採取の愛好家の間では、マイタケの中でも黒色のものが非常に美味しいと言われていたため、富山市有峰から野生黒マイタケ 33 菌株を採取し、この中から菌糸の成長速度、子実体（きのこ）の発生量、見た目の良さ、栽培のしやすさ、色味などについて調査し、総合的に最も優れた菌株 1 系統（13Gf-12）を選抜しました。

この菌株を用いて栽培試験を行い、菌糸蔓延時まで 22℃で暗培養を行った後、28℃に温度を上げ高温培養をしてから、再び温度を 20～22℃まで下げることによって、子実体を安定的に発生させることができるようになりました。この菌株と上記の栽培技術を併用することで、培地作りから 90 日程度で収穫できるようになりました（図 1）。

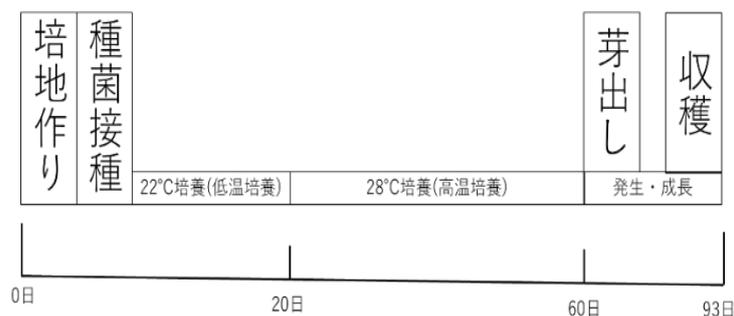


図 1 野生型黒マイタケの栽培工程

3. 「野生型黒マイタケ」の魅力

味覚センサーと実食試験で野生型黒マイタケの食味試験を行った結果、旨味が強く、味、食感、香り、見た目の良さで市販のマイタケを総合的に上回りました(図2, 3)。

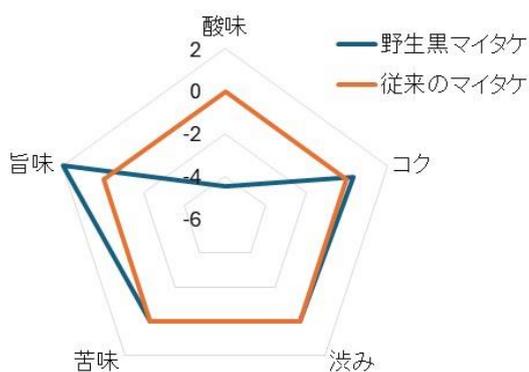


図 2 味覚センサーによる比較

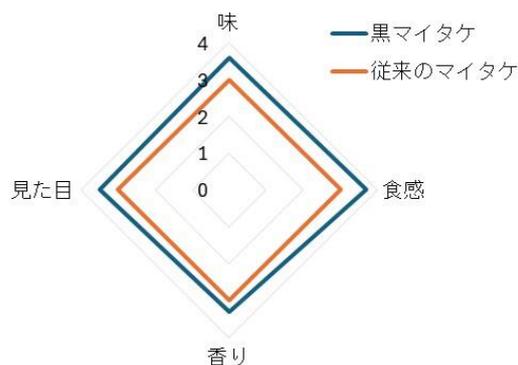


図 3 アンケートによる実食試験の比較

3. 問い合わせ

1) 「しいたけ村小学校」

住所：富山市文珠寺 1973-2 電話：076-483-4110

2) 新時代スーパー「黒崎屋」

住所：富山市寺島 1456 電話：076-471-8712

営業時間：9：00～19：00 定休日：日曜日

富山県農林水産総合技術センター森林研究所
 森林資源課 佐々木 史
 TEL 076-483-1511
 E-mail sasaki@fes.pref.toyama.jp