

青森県版 アラゲキクラゲ栽培の手引き



(地独) 青森県産業技術センター林業研究所

はじめに

林業研究所では、青森県の気候に適したアラゲキクラゲ品種を作出しました。この手引きでは作出した新品种の栽培方法を紹介します。栽培の詳細については林業研究所にお問い合わせください。

アラゲキクラゲとは

アラゲキクラゲ (*Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.) は、キクラゲ目、キクラゲ科、キクラゲ属に属するきのこで、その名のとおりクラゲに似た食感をもつゼラチン質のきのこです。

生息域は日本全土に分布し、春から秋にかけて広葉樹の枯れ木や枯れ枝上に発生する一般的な種類のきのこです。同じキクラゲ属のキクラゲ (*Auricularia auricula-judae* (Bull.) J.Schröt.) とよく似ていますが、キクラゲよりも身が固く、こりこりとした歯ごたえが特徴で、背面が灰白色の毛で密におおわれている点で見分けることができます。

(参考文献：青森県産きのこ図鑑, 工藤伸一, アクセス21出版, 2017年)



野生のアラゲキクラゲ

田中撮影



野生のキクラゲ

アラゲキクラゲ栽培の特徴

- ・国内消費量の9割以上を輸入品が占め、国産の割合は1割未満ですが、食の安全に対する消費者意識の高まりから、国産需要の拡大が期待できます。
- ・他のきのこよりも比較的栽培が簡単で取り組みやすいきのこです。
- ・栽培に必要な設備が少なく初期投資が抑えられます。
- ・しいたけ等の需要・生産が落ちる 夏場に栽培可能なきのこです。
- ・キクラゲに比べ肉厚でボリューム感があります。

新品種の特徴

新品種は、県内外から収集したアラゲキクラゲの野生株を交配選抜した、青森県の寒冷な気候に向く品種です。特徴は以下のとおりです。

- 低温で成長が早く初回収量が多い
- 市販品種より歯応えがある
- 色が明るく鮮やか



低温下での栽培特性



18℃栽培環境下での成長速度の差

色の特徴

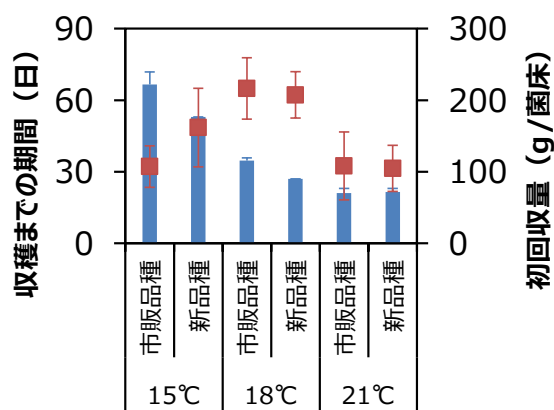


新品種



市販品種

■ 収穫期間 ■ 初回収量



栽培温度別の
収穫期間と初回収量

※図中エラーバーは標準偏差を示す。

菌床栽培

仕込～培養

1 培地調製

- 培地基材に広葉樹おが粉等、栄養添加物に米ぬかやフスマを用います。袋栽培、瓶栽培いずれも可能です。研究所で用いている培地組成は以下のとおりで、pHが低い場合は炭酸カルシウムなどで調整します。

培地組成	混合割合 (乾燥重量比)	含水率	pH
ナラおが粉：米ぬか：フスマ	10：1：1	65%	5.8～6.3



培地の攪拌

2 殺菌

- 常圧又は高圧殺菌釜を用いて殺菌します。
高圧殺菌釜の場合は121℃で1時間程度殺菌します。

3 冷却

- 殺菌後、一晩放冷して室温程度まで培地を冷まします。

4 接種

- 培地表面にまんべんなく種菌を接種します。1.3kg菌床の場合は20g程度種菌を接種します。



殺菌

5 培養

- 培養は温度20～25℃、湿度65%程度で行います。1.3kg菌床を21℃で培養した場合60日程度で培養が完了します。培養期間が長くなると種菌を接種した部分からきのこが発生するため、培養が完了したら速やかに発生に移します。



培養



培養中に発生した子実体
左：瓶栽培、右：袋栽培



菌糸が蔓延した菌床

菌床栽培

発生～収穫

6 発生操作

- 袋栽培の発生操作は、菌床にカッターなどで切込を入れて行います。瓶栽培の発生操作は、そのまま発生場所に移し、原基が出るまで瓶のふたを被せておきます。
- 施設内で発生させる場合は、室温15～23℃程度、湿度95%程度の部屋に移動します。屋外で発生させる場合は、平均気温15℃以上の時期を選び、風当りの弱い場所に栽培棚を設置し、寒冷紗で庇陰して発生させます。

7 栽培管理

- 施設内で高湿度状態を維持できる場合を除いて、きのこが乾燥しないように散水を行います。きのこが完全に乾燥してしまうと散水しても成長しないので、乾燥状態を確認しながらこまめに散水します。
- 菌床の間隔が狭すぎるときのこが変形するため、きのこの収穫サイズに合わせて十分な間隔を取ります。
- 施設内で発生させる場合、外気の取入れが少ないと炭酸ガス濃度が高くなり、柄が長いきのこになったり、発生不良になることがあるので、定期的に換気を行います。

8 収穫

- 発生温度21℃の場合、発生操作をしてから約3週間で収穫できます。栽培期間を長くすると大きなサイズのものが収穫できるので、出荷先の状況に合わせて調節します。
- 収穫は石づきごとに行います。収穫後、再び切れ込みからきのこが成長してきて複数回収穫できます。

9 栽培上の注意点

- 発生操作後、芽が出てきた段階は乾燥しやすく、芽が乾燥してしまうと成長しないため、特に注意が必要です。
- 収穫し忘れたきのこや菌床に残った石づきなどは害虫の温床になるため、こまめに取り除き、清潔な状態を保ちます。



1.3kg菌床への切込



2.5kg菌床への切込



袋栽培の発生状況



瓶栽培の発生状況



芽出し時の乾燥により成長停止した子実体



害虫による菌床の食害



屋外での簡易な栽培管理

調理例（下北ブランド研究所作成）

きくらげのしょうゆ漬

～そのままでも、料理に加えてもOK～

■材料

- ・あらげきくらげ 300g
- ・☆だし醤油 40ml
- ・☆酒 40ml
- ・からし お好みで

■前処理

- ・生きくらげ
沸騰したお湯で1分ゆで水で冷やし水気を切る
- ・乾燥きくらげ
乾燥きくらげを鍋に入れ水からゆでる
沸騰したら火を止めてそのままの状態で鍋に水を入れ45℃くらいのお湯にする
そのままお湯が冷めるまで置く（3～4時間）
流水でよく洗い水気を切る

■作り方

- 1 ☆印の調味料を煮きる
- 2 石づきを取り、一口大に切ったきくらげを
1の調味料に漬ける（半日以上）
- 3 器によそいからしを添える



調理のポイント

- ・あらげきくらげはあまり小さくしない
- ・調味液に漬けたきくらげはたまに返す
- ・刻んだキュウリやしょうがと和えてアレンジしてもOK
- ・汁物や炒め物に加えると料理の幅が広がります！

きくらげの中華風スープ ～卵との相性抜群！定番料理～

■材料（4人分）

- | | |
|-----------|----------------|
| ・あらげきくらげ | 30g |
| ・卵 | 1個 |
| ・水 | 500ml |
| ・鶏がらスープの素 | 7g |
| ・片栗粉 | 大さじ 1（少量の水で溶く） |
| ・パセリ | 適量 |
| ・塩 | 適量 |
| ・こしょう | 適量 |

■作り方

- 1 沸騰したお湯に鶏がらスープの素を入れる
- 2 1にきくらげを入れ水溶き片栗粉でスープにとろみをつける
- 3 2に溶き卵を細かく静かに流し入れる
- 4 塩、こしょうで味を整える
- 5 器によそいパセリのみじん切りか青ネギを散らす



調理例（下北ブランド研究所作成）

きくらげ人参

～使い勝手のいい常備菜として～

■材料（4人分）

・あらげきくらげ	150g
・人参	100g
・生しょうが	8g
・☆だししょうゆ	40ml
・☆酒	40ml
・☆みりん	30ml

■作り方

- 1 きくらげ、人参は千切りに、生しょうがは針に切る
- 2 ☆印の調味料は煮きる
- 3 2の調味液が熱いうちに1を入れ、かき混ぜる
- 4 冷めたら冷蔵庫で保存する

■ポイント

- ・作ってから数時間から半日置いて味をなじませる



きくらげのナムル

～常備菜その2～

■材料（4人分）

・あらげきくらげ	130g
・白ゴマ	小さじ 1
・☆白だししょうゆ	大さじ 1
・☆ごま油	小さじ 1
・☆こしょう	適量
・酢	適量
・ラー油	適量

■作り方

- 1 きくらげは細切にする
- 2 1を☆の調味料で和え白ゴマを混ぜる
- 3 お好みで酢、ラー油をかける





あおもりの未来、
技術でサポート

地方独立行政法人 **青森県産業技術センター**

発行・編集 地方独立行政法人青森県産業技術センター 林業研究所
〒039-3321 青森県東津軽郡平内町大字小湊字新道46-56
TEL : (017) 755-3257 FAX : (017) 755-4494
ホームページ : <https://www.aomori-itc.or.jp>
Email : nou_ringyou@aomori-itc.or.jp
発行日 平成31年3月31日