

【技術分類】 2-1-3 種別栽培方法／腐生性菌／スエヒロタケ科スエヒロタケ属

【技術名称】 2-1-3-1 スエヒロタケ (*Schizophyllum commune*)

【技術内容】

1 生理特性¹⁾

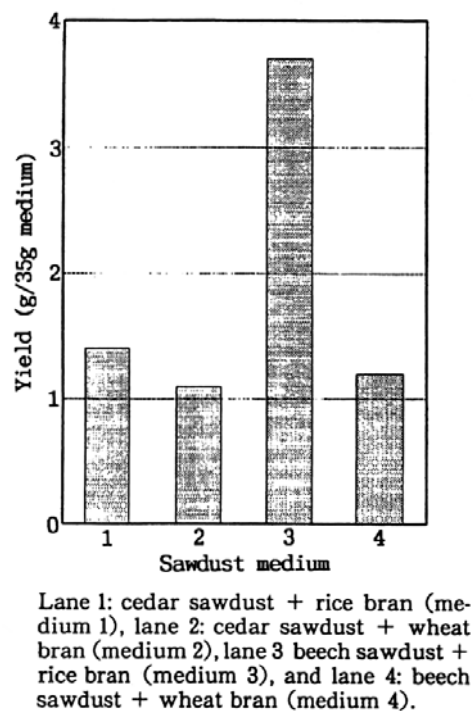
シゾフィランは、スエヒロタケを液体培養し、培養ろ液に産出される多糖で、免疫賦活作用があり、医薬品として認可されている。スエヒロタケの菌糸成長の良好である炭素源はグルコースなどの単糖で、窒素源はペプトンの有機窒素であった。最適温度は 30～35℃、最適な pH は 7～11 であった。

2 菌床栽培¹⁾

おがこ：栄養剤の割合を 3:1（風乾重量比）を混合し、含水率 70%に調製し、培地 35g を瓶に詰め、滅菌した。おがこはブナ又はスギ、栄養剤は米ぬか又はふすまを使用した。培養は 25℃で行い、培養後、一晚浸水処理し、温度 15℃、湿度 90%の明所に移し、子実体発生させた。発生処理 17 日後の子実体収穫量（生重量）はブナ：米ぬか培地が 3.7g/瓶、スギ：米ぬか培地が 1.4 g、ブナ：ふすま培地が 1.2 g、スギ：ふすま培地が 1.1 g であった。

【図】

図1 スエヒロタケ子実体の収量



出典：「The cultivation of Fibrinolytic Enzyme Producing Mushroom ,*Schizophyllum commune*」、日本応用きのこ学会誌 6巻 2号、1998年7月31日、Tokumitsu okamura、Emi Sohgewa、Tomoko Kazita、HirokoNoda、Shoko Fukuda、Noboru Horie、Masahiro Ohsugi 著、日本応用きのこ学会発行、75頁 Fig.3.Effect of different composition of sawdust substrates on the fruit body production in *S.commune*.

【出典／参考資料】

- 1) 「The cultivation of Fibrinolytic Enzyme Producing Mushroom ,*Schizophyllum commune*」、日本応用きのこ学会誌 6巻 2号、1998年7月31日発行、Tokumitsu okamura、Emi Sohgewa、Tomoko Kazita、HirokoNoda、Shoko Fukuda、Noboru Horie、Masahiro Ohsugi 著、日本応用きのこ学会発行、71-75頁