

# 自然の家だより

令和 5年  
1月14日

岐阜市少年自然の家（公益財団法人岐阜市教育文化振興事業団） 岐阜市山県北野2081番地

Tel 058-229-2888 Fax 058-229-2933 E-mail gishizen@he.mirai.ne.jp URL https://gikyobun.or.jp/gishizen/

新年を迎え、何か新しいことにチャレンジしようと思っ

ている人も

いるかもしれません。

今回は、しいたけの栽培方法を紹介し

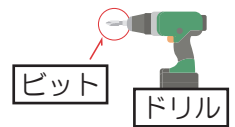


## 準備するもの

- 【原木】コナラ、クヌギの木が向いています。（園芸店やホームセンターで購入できます）
- 【しいたけの菌】菌には、オガ菌や駒菌などがありますが、今回は駒菌での育て方を紹介します。
- 【ドリル】レンタルをおこなっているホームセンターもあります。
- 【ビット（ドリルの刃）】購入する駒菌に合ったきのこ用ビットを用意しましょう。
- 【かなづち】

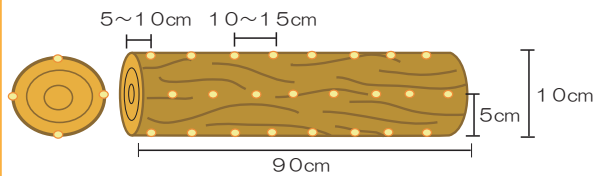


オガ菌 駒菌



## 菌打ちの方法

（菌打ちの時期：1月～3月）

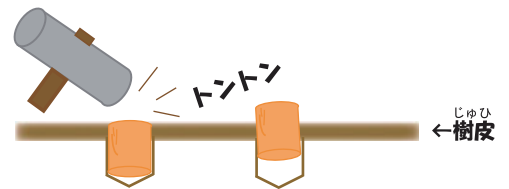


### ①原木にドリルで穴を開ける

穴の数は、直径10cm、長さ90cmの原木に一定の間隔で30個程度がよいです。



穴開けのようす



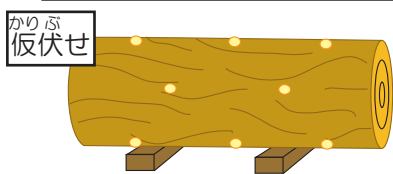
### ②穴に菌を打ち込む

平らになるように打ち込みましょう。そのあとは、しいたけが出てくるように心を込めて大切に育てます。

## 保管方法

しいたけにとって心地よい環境におき、様子を観察しましょう。心地よい環境とは、

- ①直射日光が当たらないところ、②風通しや水はけのよいところ、③雨の当たるところです。



5月中旬までは、寝かせて保管します。原木の下に空間があると、水はけがよくなります。



その後は、直射日光の当たらない場所に立てかけてください。



ベランダなどで育てる場合は、プランターに土を敷き詰め、その上で原木を保管します。直射日光が当たる場合は、遮光ネットなどを使用しましょう。

原木にしいたけ菌を打ち込んでから2年ほど待つと、しいたけが出てきます。

自分で育てたしいたけの味は一味違うと思います。ぜひ育ててみてください。