

# キノコのタネ入荷中

実のり山陽店で販売中のキノコのタネ！人気のしいたけ・なめこ・ひらたけをご紹介します。参考にしてみて下さい。

## ◎ しいたけ

- すその 360
- 特性 低中温性
- 発生温度 7〜20℃
- 生産地 静岡県
- 有害菌 なし



- 春と秋に発生して、傘の巻き込みが強く大葉、厚肉で肉厚の充実した自然栽培用の低中温性品種です。
- ほだ化が早く、接種した翌年の春から発生し、その年の秋から本格的に発生します。
- 発生パターンは集中発生に近く、春と秋の比率は6:4です。
- 収量性は接種後2年目から4年目までの3年間に平均的に収穫できます。
- 発生温度は7〜20℃



## ◎ なめこ

- 日農953
- 特性 早生型
- 発生温度 6〜12℃
- 生産地 静岡県
- 有害菌 なし



- 日農743
- 特性 中生種
- 発生温度 8〜15℃
- 生産地 静岡県
- 有害菌 なし



## ◎ キノコのタネ

### オガキング

- しいたけフレッド  
ぷりっぷりの極上肉厚とれたて原木しいたけをわが家で味わおう！春植え秋採り、驚きのスピード収穫！
- 春までに植えれば、その年の秋にはキノコ狩り
- 植菌穴からも発生、植えた数だけ収穫量アップ
- オガキングフレッドふた付きオガ成型菌ハンマー不要の手で穴に押し込むだけのキノコ雑菌80駒入り90cm原木約2本分
- 植菌時期 11月〜4月
- 発生時期 植菌年の秋〜翌年の春
- 生産地 山梨県
- 有害菌の有無 なし
- 品種 F206

- なめこフレッド  
ふっくらまるまる大粒新鮮原木なめこをわが家で味わおう！早くてカントン、原木だから美味しい！
- 春までに植えれば、その年の秋にはキノコ狩り！
- 植菌穴からも発生、植えた数だけ収穫量アップ！
- オガキングフレッドふた付きオガ成型菌ハンマー不要の手で穴に押し込むだけのキノコ雑菌80駒入り(90cm原木約2本分)
- 植菌時期 11月〜4月
- 発生時期 植菌年の10月下旬〜翌年の3月
- 生産地 山梨県
- 有害菌の有無 なし
- 品種 なめこ

- ひらたけ  
本格発生は翌年秋〜
- 生産地 山梨県
- 有害菌の有無 なし
- 品種 なめこ

## しいたけフレッド



## なめこフレッド



## ◎ 原木しいたけ

### 栽培セット

### なるきのこDX

- 30cmサイズだからお部屋で楽しく、シイタケ栽培に挑戦してみたいかがでしょうか。
- 必要なものが入った便利な栽培セットつきです。
- 山梨県産のホダ木・こだわり高品質オガ菌種菌を使用しています。

## ◎ セット内容

- 植菌済完熟ホダ木 (約30cm長)
- 水受け皿 (二本)
- 取扱説明書 (一枚)
- 浸水・保湿用ポリ袋 (一枚)
- 輪ゴム (二枚)
- Q&A集 (二枚)

## 原木しいたけとは

「原木シイタケ」は原木栽培しいたけとも呼ばれるコナラやクヌギなどの広葉樹を使って栽培される自然栽培に近い、しいたけのことです。お店で売っているしいたけは、人工的に使った菌床と呼ばれる培地を使用して栽培される菌床しいたけと呼ばれるものが多くなっています。原木しいたけは天然の木を伐採したもので作られるため、人工培地にはない天然の栄養素を豊富に含むため、味濃く香り高い風味豊かなしいたけとなります。

## 原木しいたけはエコ？環境を守る？

○ 原木しいたけを作ることは、循環型の自然環境を作ることにつながり環境保全の機能を果たします。

原木しいたけを栽培するには樹齢20年ほどの広葉樹を伐採して使います。一般的に樹木は樹齢15〜20年頃に最も二酸化炭素の吸収能力が高まるとされています。それ以降は二酸化炭素吸収能力は下がり、また、一本の樹木が大きくなりすぎると日光を遮るなど他の若い樹木の生育を妨げる可能性も高まります。(二酸化炭素吸収能力のピークは樹種により差異があります)つまり、原木しいたけを栽培することは、資源を活用しながら山林・森林の新陳代謝を促し、豊かな自然環境を保全することにも役立っているのです。

## ◎ 収穫のポイント ◎ しいたけは洗わない？

○ おすすめの収穫時期は傘が少し開き始めてから、傘のフチがまだ巻いてある状態のもので、その状態が旨味と食感のバランスが良いとされています。

しいたけは傘が開く前の小さい状態でも、傘が開ききった大きい状態でもどちらでも食べられます。傘の開き具合によって味や食感が異なるので、ぜひ食べ比べてみてください。

基本的には洗わずにそのまま食べられます。気になる場合は、濡らした絞った布巾やキッチンペーパーで表面を軽く拭きます。

また、オガクズや土ほりなど汚れが気になる場合は軽く水洗いしても良いでしょう。水洗いしたあとはしいたけが水っぽくなるのでよく水を切ってから調理をします。

保存する前に水洗いをしてしまうと風味が落ちたり劣化が早くなるので洗う場合は調理前に洗うと良いでしょう。



当店でも作成しました！！

カネコ種苗株式会社  
原木シイタケ栽培セット引用

なるキノコDX 税込1280円

## タイムポイントカード入会者募集中!!

初回100円の入会費のみで年会費不要。クレジット機能無しで安心!! 108円のお買い物で1ポイント貯まり、レジにて1ポイントからご使用いただけます。

## 機械修理専門スタッフ募集中!!

エンジン刈払機や耕運機など機械を直すのが大好きな方を大募集! 年齢・経験は問いません。まずはお気軽に下記までご連絡下さい。  
【TEL】：086-955-3411

## タイム・実のりメール会員募集中

[time@c-brain.com](mailto:time@c-brain.com)  
上記アドレスに空メールを送って下さい。返信メールのアドレスにアクセスして登録を行なって下さい。

