

# キノコモ通信

創刊号

平成 24 年 3 月 21 日

発行責任者 尾崎直利

## 地域に飛び出す公務員59名でスタート

### キノコモクラブメンバー

※順不同

武田 光弘	駒野 弘子	福井 平和	中村 裕彦
炭谷 育夫	原 功	森岡 武司	田中 敬士
杉田 米子	井上 利行	松本 敏也	池尻 潔昭
小川 裕司	柳澤 良彰	尾崎 忠教	植山一男
小川 清司	駒谷 茂樹	岡村 亮太	福嶋 陽介
安田 和弘	堀 守宏	佐々木 智子	高橋 和雄
前川 貴利	辻 克哉	山上 良子	石川 朋子
加藤 かほる	石本 興平	岩井 豊喜	倉谷 金也
秋元 雅晴	中川 環	吉岡 淳	松井 学
尾崎 元紀	奥田 真行	西村 和将	中島 雄介
富井 利昌	杉田 麻美	若狭 信樹	山口 一成
森本 綾	徳田 正大	坂元 秀樹	藤田 貴也
THOMAS	河野 純一	奥谷 勝	山本 克実
加藤 孝男	奈良 良雄	水谷 圭一	小豆 武男(会長)
尾崎 直利(副会長)	武田 浩文(事務局)	滋井 邦明(会計)	

この秋から活動を始めることとなりますが、覚悟を決めるためにもフィールドの現地確認会を次により開催します。

当日は、山歩きができる服装でご参集いただきますようお願いいたします。

日時 5月12日(土)午前10時集合(時間厳守)

集合場所 市役所駐車場

- 雨天対応
- 雨天順延 (前日に決定します。)
  - 雨天中止の場合は、翌日の5月13日(日)に実施。
  - 準備の都合上、参加希望者は5月9日(水)正午までに事務局の武田までご連絡願います。



### 親睦会を開催します

会員相互の親睦を図るため、現地確認に引き続き、バーベキュー大会を開催します。皆様のご参加をお待ちしております

準備の都合上、参加希望者は現地確認同様、事務局の武田までご連絡願います。

会場は、州見台のガレージです。(詳細は、後日連絡します)

会費 男性3千円 女性2千円

# 活動予定場所は【赤坂】

## キノコにオシャレなネーミングを

活動予定場所は、木津川市鹿背山赤坂地内になります。山奥ですが、『赤坂』という地名ですので、栽培するキノコに『赤坂』をイメージするような、オシャレな名前を付けても楽しいかも知れません。みなさんからの、楽しいネーミングを期待しています。

## シイタケの種類

シイタケにも様々な種類があり、低温性で1月下旬から自然発生するものから、夏場に一日浸水することで一斉に発生させることのできる種類もあります。

創刊号においては、様々なシイタケの種類を掲載しますので、年間を通じてどのような育て方や活用をするのか、イメージを膨らませておいてください。事務局でも、高速シイタケを活用することで、新たな何かを創出したいと構想を練っています。



### いつでもシイタケ

S117 中高温性周年型



- 自然発生はほとんどない。夏～秋の浸水操作で見事に発生する。
- ①A級品が多い。②菌糸の活着、伸長がきわめて早い。③自然発生が少ない。④中葉、厚肉、肉質しまり、豊産種。⑤6月ごろから使用し、盛夏に最もよく発生する。

### 高速シイタケ

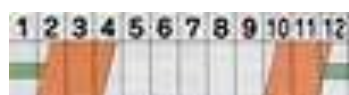
S103 中高温性周年型



- 自然発生は大型肉厚だがややあしが長くなるので低温気味に育てるほうが良い。
- ①菌の活力強くほだ木の出来が早い。②浸水温度は25℃以下。③植菌年の秋からハシリ子が見られ、回復力が強い。④キノコの肉質は軟質なのが欠点。ほだ木作りは易しく、自家用にも最適。

### どんこシイタケ

S3 中低温性 春秋型



- 乾・大葉肉厚のどんこがとれる。あしは短め。色は明るい。生用にはL～M。肉質かたい。
- ①菌の活力がつよく、ほだ化が早い。②夏経過後、秋のほだ倒し、撒水によって一斉発生が見られる。乾用にも好適。③11月以降の生用不時栽培に好適。④中低温の代表適品種