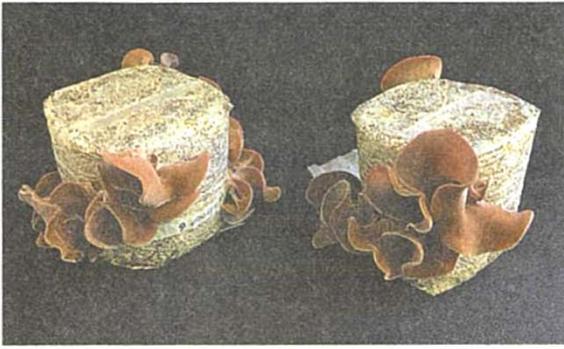


林業研(平内)開発新品種キクラゲ

新収益作物へ期待

低温でも成長

県産業技術センター林業研究所(平内町)は昨年度、中華料理でおなじみの食材「アラゲキクラゲ」の新品種を開発した。一般的なアラゲキクラゲに比べ低温下でも成長が早く、本県の気候に適した新たな収益作物



県産業技術センター林業研究所が開発したアラゲキクラゲの新品種(同研究所提供)

として期待がかかる。同研究所は本年度内にも品種登録を申請する予定だ。

【関連記事3面】

品種登録には早くても2年ほどかかるとみられ、名称やブランド名については今後、関係者と検討して決める。同研究所の木村公樹所長は「歯ごたえが良く、料理のバリエーションが豊富。店頭に並んだら、さまざまな料理の『名脇役』として家庭で日常的に使ってほしい」としている。

同研究所が開発した新品

アラゲキクラゲ

キクラゲ目キクラゲ科に属するキノコの種類で、中華料理や酢の物などの料理に使われる。日本全国に分布し、春から秋にかけて広葉樹の枯れ木、枯れ枝

種は、肉厚で食感がこりこりしており、生の状態でも日持ちするのが特徴。栽培条件によっては明るめの茶色に育ち、料理に映えるという。

栽培面では、平均温度が15度ほどの涼しい場所でも生育するという特性がある。本県のキノコ生産は大部分をシイタケが占めているが、シイタケの需要と生産量が落ちる夏場にアラゲキクラゲを栽培することで、収益の維持を図ることができるといふ。シイタケ

に生える。暗褐色で裏面が細かい毛で覆われている。セラチン質で、こりこりとした食感が特徴。乾燥すると収縮して硬くなる。国内の主な産地は九州だが、国内消費量の9割以上を中国からの輸入品が占めるといふ。

の生産施設をそのまま利用できるため、初期投資も抑えられる。

新品種開発は2014年度に本格スタートした。同研究所が何年にもわたって採種・収集した県内外の野生株を掛け合わせ、1次選抜の段階で456もの菌株を作成。低温下でも栽培できるものや、形質・食味の良いものを選抜し、最終的に1種類に絞った。

開発に当たった同研究所森林資源部の土屋慧研究員は「さらに低い温度でも育つなど、市販の品種にない強みを持ったキノコを追求し、本県のキノコ産業を盛り上げていきたい」と述べた。

現在は、県と連携し栽培技術の普及などに取り組んでいる。県内の16経営体は無償で菌床を配布し、試験栽培を進めており、生産者から集めたデータを分析した上で、現行の栽培管理マニュアルに反映させる方針。来年は試験販売にも着手したい考えだ。

同研究所が開発し品種登録されたキノコには、旧・県林業試験場時代に開発された本県独自の真っ白なメコ「初雪たけ」がある。(加藤景子)

令和元年8月18日
東奥日報 掲載

※この画像は、当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。