

きのこの有用成分を増加させる栽培方法

県産きのこの付加価値を高めるため、健康に有用な成分である「青森きくらげ」に含まれるビタミンDやタモギタケに含まれるオルニチンを増加させる栽培・処理技術を開発しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

きのこの成分には、健康に良い効果を示すことが医学的に確認されているものがあり、健康志向の高まりを受け、消費者の関心が高くなっています。

そこで、「青森きくらげ」をはじめとする県産きのこの付加価値向上に向け、きのこの有用成分を増加させる栽培・処理技術の開発に取り組みました。



青森きくらげ
アラゲキクラゲ品種
「青森きくらげ」

2 内容

＜青森きくらげのビタミンD増加方法＞

- ・ ビタミンDは紫外線が当たることで作られる性質があります。
 - ・ 殺菌灯を使用し、収穫後の青森きくらげに紫外線を照射することで、ビタミンD量を増加させる効果があります。
 - ・ また、屋外で直接日光に当てることでも、ビタミンD※量を増加させる効果があります。
- ※ビタミンDは骨の形成を助ける栄養素です。



青森きくらげへの殺菌灯照射

＜タモギタケのオルニチン増加方法＞

- ・ タモギタケは、木材を粉砕したおが粉に、栄養分の小麦フスマなどを添加した培地で栽培します。
 - ・ 小麦フスマをナタネ油かすに置き換えることで、収穫量を維持しながらオルニチン※含有量を増加させる効果があります。
- ※オルニチンはストレス軽減や睡眠の質の改善が報告されているアミノ酸です。



ナタネ油かす

培地材料



栽培したタモギタケ

3 活用等

- ・ 開発した栽培・処理技術をまとめたリーフレットと手引きを作成し、県内のきのこ生産者に情報提供を行っています。

関連情報

- ・ きくらげのビタミンD量は時間が経つと減少していきませんが、遮光性の高い容器で保管することで、減少を抑えることができます。
- ・ 県内ではナタネ油かすの利用があまり進んでいないことから、きのこ栽培での利用を提案していきたいと考えています。

