しいたけ種

Shiitake

(Lentinula edodes (Berk.) Pegler)

しいたけ種特性審査基準

I. 審査基準の対象 (Subject of these Guidelines)

この審査基準は、ハラタケ目(Agaricales)ホウライタケ科(Marasmiaceae)の、シイタケ属シイタケ種(*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler)の全ての品種に適用する。

II. 提出種苗 (Material Required)

- i) 種苗の形態 寒天培地に生育させた二核菌糸体
- ii) 提出時期 審査当局が指定する時期
- iii)数量 試験管 3本
- iv)提出する種苗は、雑菌に汚染されていないものであること。
- v) 提出種苗は審査当局が指示した場合を除き薬剤、その他の処理をしていないものであること。もし、処理が行われている場合はその処理の詳細について記載すること。

Ⅲ. 試験の実施 (Conduct of Tests)

- i) 栽培条件 特性の確認が十分にできる正常な生育が可能な条件下で実施する。
- ii) 最低供試培地数 60菌床(20菌床×3 反復)
- iii) 栽培期間 2生育周期(特性の違いが十分に一貫していることを確認する場合 に2回目を実施する。) ただし、区別性及び均一性の結果が明確な場合は、2生育周期目を省略することができる。
- iv)調査方法

調査個体数 特に指示が無い限り、標準的な 60 菌床から、標準的な子実体 60 個 体を選定して調査する。

調査時期等 特に指示がない限り、特性表の調査方法欄に記載がある下記の記号 (a)~(c)に示された時期に行う。

- (a) 菌糸、菌叢は、PDA 培地において二核菌糸体の小片を 25±1℃ で暗培養したものを指定された時期に調査する。
- (b) 菌糸体は、PDA 培地において二核菌糸体の小片を各処理温度で 暗培養したものを指定された時期に調査する。
- (c) 子実体(菌柄、菌さん、子実層たく)は、特に指示がない限り、 菌さんが $80\sim90\%$ の開いた時期に調査する(「追加情報1」のステージ4を参照)。

PDA 培地(ブドウ糖加用ジャガイモ煎汁寒天培地あるいはポテト・ デキストロース寒天培地)

IV. 判定基準 (Standards for decisions)

判定は、登録出願品種審査要領の区別性、均一性及び安定性(D.U.S.)審査のための 一般基準に基づくものとする。

均一性については、供試個体数60の場合は、許容される異形個体数は2である。

V. グループ分けに使用する形質 (Grouping of Varieties)

- i) 菌さんの縦断面の形 (形質番号 9)
- ii) 菌さんの表面の地色(形質番号 11)
- iii) ひだの有無(形質番号 18)
- iv) 菌柄の形 (形質番号 25)

VI. 特性表で使用する記号の説明

G: グループ分けに使用する形質

(*): 品種記載の国際調和のための必須調査形質

QL:質的形質 QN:量的形質

PQ: 疑似の質的形質

(+): W.に特性表の説明図等を示す

MG:植物体あるいは植物体の一部を集団として測定記録

MS:植物体あるいは植物体の一部の個々の測定記録

VG:植物体あるいは植物体の一部を集団として観察記録

VS:植物体あるいは植物体の一部の個々の観察記録

網掛け(特性表のピンク色の部分): 願書に添付する説明書(種苗法施行規則第7条、 別記様式第2号)に出願者が記載する特性及び階級値

状態区分

質的形質及び擬似の質的形質の場合、全ての状態が特性表に記載してある。しかし、 5階級以上の状態がある量的形質の場合、省略した状態が用いられることがある。例えば、9階級の状態による量的形質の場合、審査基準の状態は、以下のとおりに略されることがある。

状態(状態(State)						
(日本語)	(English)	(Note)					
小	small	3					
中	medium	5					
大	large	7					

しかし、以下の9階級の状態を品種の記述として使用できるが、その場合には適切に 使用するよう留意する。

	状態	階級
	(State)	(Note)
(日本語)	(English)	(Note)
極小	very small	1
かなり小	very small to small	2
小	small	3
やや小	small to medium	4
中	medium	5
やや大	medium to large	6
大	large	7
かなり大	large to very large	8
極大	very large	9

VII. 特性表 (Table of Characteristics)

形質番号	U P O	記	形 (Chara	连 質 acteristics)	定義	調査	階	(;	た態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
番号	V No.	号	(日本語)	(English)	人 我	方法	級	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
1	1	QN	菌糸密度	Density of hyphae	寒天培地上の菌糸の粗密	観察	3	粗	sparse	森XR1号	
		(+)		on the medium		VG	5	中	intermediate	もりの夏実、菌興115号、ゆ	
						(a)				う次郎、HS73、もりの春光	
							7	密	dense		
2	2	QL	菌叢表面の着色の	Colony: tinting of	寒天培地上で成長した菌	観察	1	無	absent	菌興115号、ゆう次郎、森XR1	
		(+)	有無	surface on the	叢の表面の着色の有無	VG				号、もりの夏実	
			11 2///	medium		(a)	9	有	present	HS73、もりの春光	
3	3	QN	菌糸体の成長最	Mycelium: optimum	寒天培地上で菌糸が最も	測定	1	21℃	21°C		
		(+)	適温度	temperature for growth	良く伸長する温度	$^{\circ}\mathrm{C}$	2	22℃	22°C		
						MS	3	23℃	23℃		
						(b)	4	24℃	24°C	もりの春光	
							5	25℃	25°C	菌興115号、ゆう次郎、HS73、	
										森XR1号	
							6	26℃	26°C	すその360号	
							7	27℃	27°C	もりの夏実	
							8	28℃	28°C		
							9	29℃	29℃		
4	4	QN	菌糸体の温度別成	Mycelium: growth rate	10℃における寒天培地上	測定	1	極遅	very slow	菌興115号	
		(+)	長速度(10℃/日)	at 10℃	での1日あたりの菌糸伸長	mm/日	2	かなり遅	slow to very slow		
					量	MS	3	遅	slow		
						(b)	4	やや遅	medium to slow		
							5	中	medium	もりの夏実、HS73	
							6	やや速	fast to medium	もりの春光、森XR1号	
							0	速かない速	fast to yeary fast		
							8	かなり速極速	fast to very fast	A Z Vindit	
							9	型坯	very fast	ゆう次郎	

形質番号	U P O V	記	形 (Chara	至 質 cteristics)	定義	調査 方法	階	() \H	t 態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
号	No.	号	(日本語)	(English)		刀伍	級	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
5	5	QN	菌糸体の温度別成	Mycelium: growth rate	15℃における寒天培地上	測定	1	極遅	very slow		
		(+)	長速度(15℃/日)	at 15℃	での1日あたりの菌糸伸長	mm/日	2	かなり遅	slow to very slow		
					量	MS	3	遅	slow	菌興115号	
						(b)	4	やや遅	medium to slow		
							5	中	medium	すその360号	
							6	やや速	fast to medium	もりの夏実、HS73、もりの春	
										光、森XR1号	
							7	速	fast	ゆう次郎	
							8	かなり速	fast to very fast		
							9	極速	very fast		
6	6	QN	菌糸体の温度別成	Mycelium: growth rate	20℃における寒天培地上	測定	1	極遅	very slow		
		(*)	長速度(20℃/日)	at 20°C	での1日あたりの菌糸伸長	mm/日	2	かなり遅	slow to very slow		
		(+)			量	MS	3	遅	slow	菌興115号	
						(b)	4	やや遅	medium to slow	ゆう次郎	
							5	中	medium	もりの夏実、もりの春光、HS	
										73	
							6	やや速	fast to medium	森XR1号	
							7	速	fast		
							8	かなり速	fast to very fast		
							9	極速	very fast		

形質番号	U P O V	記	形 (Chara	質 cteristics)	定 義	調査	階		t 態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
号	No.	号	(日本語)	(English)		方法	級	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
7	7	QN (+)	菌糸体の温度別成 長速度(25℃/日)	Mycelium: growth rate at 25°C	25℃における寒天培地上 での1日あたりの菌糸伸長 量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速	very slow slow to very slow slow medium to slow medium fast to medium fast	菌興115号 すその360号、もりの夏実、H S73 森XR1号 ゆう次郎、もりの春光	
							8 9	かなり速 極速	fast to very fast very fast	P) DOAR O) VOAT JE	
8	8	QN (*) (+)	菌糸体の温度別成 長速度(30℃/日)	Mycelium: growth rate at 30°C	30℃における寒天培地上 での1日あたりの菌糸伸長 量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速 かなり速 極速	very slow slow to very slow slow medium to slow medium fast to medium fast fast to very fast very fast	HS73、もりの春光 菌興115号 森XR1号、すその360号 もりの夏実、ゆう次郎	
9	9	PQ (*) (+) G	菌さんの縦断面の形	Cap: shape of vertical section	菌さんの縦断面の形	観察 VG (c)	1 2 3 4	凹形 平形 丸山形 凸形	concave flat round convex	(JMS 7H-1) もりの春光、森XR1号 菌興115号、ゆう次郎 すその360号、もりの夏実、H S73	

形質番号	U P O V	記号	形 (Chara	acteristics)	定義	調査 方法	階級		た態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
号	No.	7	(日本語)	(English)		/ 12	7192	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
10	10	QN (*) (+)	菌さんの直径	Cap: diameter	菌さんの直径(最大幅部)	測定 mm MS (c)	1 3 4 5	極小 小 やや小 中	very small small medium to small medium	もりの春光 すその360号、もりの夏実 菌興115号、ゆう次郎、HS73、 森XR1号	
							6 7 8 9	やや大 大 かなり大 極大	large to medium large large to very large very large	(菌興117号、森505号)	
11	11	PQ (*) G (+)	菌さんの表面の地 色	Cap: main color of apex	菌さん上面の中央部の地 色	観察 VG (c)	1 2 3	白 黄褐色 褐色 赤茶色	white yellow brown brown red brown	(菌興989号) HS73、森XR-1号 菌興115号、すその360号、ゆ う次郎、もりの夏実、もりの 春光 (秋山A-526号)	
12	12	QN (+)	菌さんの厚さ	Cap: height	収穫時の菌さんの肉の厚さ (最厚部)	測定 mm MS (c)	3 5	薄 中 厚	thin medium thick	もりの春光 菌興115号、すその360号、ゆ う次郎、もりの夏実、HS73森 XR1号	
13		QN (+)	菌さんの直径/厚さ	Cap: ratio of diameter / height	菌さんの直径/菌さんの厚さ	測定 比 MS (c)	3 5 7	小 中 大	small medium large	もりの春光 すその360号、もりの夏実、 森XRI号	
14	13	QN (+)	菌さんの硬さ	Cap: firmness	菌さんの中間部の硬さ	観察/ 測定 VG/ MS (c)	1 2 3	軟中硬	soft medium solid	菌興115号、すその360号、ゆ う次郎、HS73 もりの夏実、もりの春光、森 XR1号	

形質番号	U P O V	記	形 (Chara	質 octeristics)	定義	調査	階	lk ()	t 態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
号	No.	号	(日本語)	(English)	72 42	方法	級	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
15	14	QN	りん皮の付着部位	Cap: distribution of	菌さんのりん皮が付着して	観察	1	全体	whole	菌興115号、HS73、森XR1号	
		(+)		scales	いる部位	VG					
						(c)	2	周縁	periphery	すその360号、ゆう次郎、も	
										りの夏実、もりの春光	
16	15	QN	りん皮の大きさ	Cap: size of scales	代表的なりん皮の大きさ	観察/	1	無または極少	absent or very small		
		(+)				測定	3	小	small	菌興115号、HS73、森XR1号	
						mm	5	中	medium	すその360号、ゆう次郎、も	
						VG/				りの夏実、もりの春光	
						MS	7	大	large		
						(c)	9	極大	very large		
17	16	QL	りん皮の着色の有	Cap: tinting of scales	りん皮の着色の有無	観察	1	無	absent	すその360号、森XR1号	
		(+)	無			VG					
						(c)	9	有	present	菌興115号、ゆう次郎、もり	
10	1.7		スポのナ何	C	カギ(フ虫屋よりの土無	知会	1	Aur	1	の夏実、HS73、もりの春光	
18	17	QL	ひだの有無	Cap: presence of gill	ひだ(子実層たく)の有無	観察 VG	1	無	absent	FERM P-14310	
		(*)				(c)	9	 有	nragant	世間115日 木 VD1日	
		(+)				(6)	9	行	present	菌興115号、森XR1号	
4.0		G			31 M(→ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	And the					
19	18	QL	ひだの形	Gill: shape	ひだ(子実層たく)の形	観察	1	離柄三角形	separate from stipe	菌興115号、ゆう次郎	
		(+)				VG		学任一 4 元			
20	10	OI	ひだの光が土	C'II.	ひだ(フ字屋を2)のお供い	(c) 知 宛	2	着柄三角形	attached to stipe	菌興141号	
20	19	QL	ひだの並び方	Gill: arrangement	ひだ(子実層たく)の放射状態	観察	1	直	straight	菌興115号、すその360号、ゆ	
		(+)			忠	VG				う次郎、もりの夏実、HS73、	
						(c)	2	 波状・ちぢれ	minulo on ominulo	もりの春光	
								仮仏•りり和	ripple or crinkle	森XR1号	Ш

形質番号	U P O V No.	記号		質 acteristics) (English)	定義	調査方法	階級	り (! (日本語)	能 State) (English)	標準品種 (Ex.Var.) ()は参考品種	備考
21		QN (+)	ひだのちぢれ割合(率)	Gill: rate of ripple or crinkle	ひだ(子実層たく)のちぢれた子実体の割合 (ひだのある品種に限る)	測定 % MS (c)	1 2 3 4 5	極少 少 中 多 極多	very few few medium many very many	HS73	
22	20	QN (+)	ひだの幅	Gill: width	ひだ(子実層たく)の最大幅	測定 mm MS (c)	1 3 5 7 9	極狭 狭 中 広 極広	very narrow narrow medium wide very wide	もりの夏実、もりの春光、森 XR1号 菌興115号、ゆう次郎 すその360号	
23	21	QN (+)	ひだの密度	Gill: density	ひだ(子実層たく)の粗密	観察 VG (c)	1 2 3	粗 中 密	sparse medium dense	ゆう次郎 菌興115号、すその360号、も りの夏実、HS73、もりの春 光、森XR1号	
24	22	PQ	ひだの色	Gill: Color	ひだ(子実層たく)の色	観察 VG (c)	1 2 3	白 淡黄色 淡黄橙色	white light yellow light yellow orange	菌興115号、すその360号、ゆ う次郎、もりの夏実、もりの 春光、森XR1号	
25	23	PQ (*) (+) G	菌柄の形	Stipe shape in vertical section	菌柄の上部、中央部、下部の形	観察/ 測定 VG/ MS (c)	1 2 3 4	基部に向かって 太い 円柱 菌さんに向かっ て太い 中細	broader toward base cylindrical broader toward cap broader on both side	もりの夏実、森XR1号 すその360号	

形質番号	U P O V	記		質 ncteristics)	定義	調査	階	划	た態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
音号	No.	号	(日本語)	(English)	人 我	方法	級	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
26	24	QN (*) (+)	菌柄の長さ	Stipe: tinting	菌柄の基部から菌さんの基 部までの長さ	観察/ 測定 IIII VG/ MS (c)	1 2 3 4 5 6 7 9	極短 かなり短 短 やや中 や 長 極 長	very short short to very short short medium to short medium medium to long long very long	ゆう次郎、もりの春光 菌興115号、すその360号、も りの夏実、森XR1号 HS73	
27	25	QN (+)	菌柄の太さ	Stipe: diameter	菌柄の最大径	観察/ 測定 mm VG/ MS (c)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極細 かなり細 細 や中 や 太 かなり太 極太	very slender slender to very sle nder slender medium to slender medium medium to thick thick thick to very thick very thick	もりの夏実 もりの春光、森XR1号 すその360号、ゆう次郎、HS7 3 菌興115号	
28	26	QL (*)	菌柄の表面の着色 の有無	Stipe: Tinting	菌柄表面の着色の有無	観察 VG (c)	1 9	有	absent present	森XR1号 菌興115号、すその360号、ゆ う次郎、もりの夏実、HS73、 もりの春光	
29	27	QN (+)	菌柄の毛羽の密度	Stipe: density of fluff	菌柄の毛羽の粗密	観察 VG (c)	1 2 3	無又は粗 中 密	absent or sparse medium dense	菌興115号、もりの夏実	

形質番号	U P O V No.	記号	形 (Chara (日本語)	質 ecteristics) (English)	定 義	調査方法	階級	(日本語)	た態 State) (English)	標準品種 (Ex.Var.) ()は参考品種	備考
30	28	QL (+)	菌柄の毛羽の着色の有無	Stipe: tinting of fluff	菌柄の毛羽の着色の有無	観察 VG (c)	1 9	無有	absent present	菌興115号、森XR1号 すその360号、ゆう次郎、も りの夏実、HS73、もりの春光	
31	29	QN (+)	菌柄の硬さ	Stipe: firmness	菌柄の硬さ	観察/ 測定 VG/ MS (c)	1 2 3 4 5	軟 やや軟 中 やや硬 硬	soft medium to soft medium medium to solid solid	すその360号、ゆう次郎、森X R1号 もりの春光 菌興115号、もりの夏実、 HS73	
32		PQ	菌柄の色	Stipe: color of fluff	菌柄の毛羽を含む色	観察 VG (c)	1 2 3	淡黄色 淡橙色 隠橙色	pale yellow light orange hidden orange	HS701、与一丸、A711、菌興70 2、A105、HS71 HS715、HOKSY5、A910	
33	30	QN	菌さん直径の菌柄 の長さに対する比	Fruit body: ratio of cap diameter / stipe length	菌さんの直径/菌柄の長さ	観測/ 測定 比 VG/ MS (c)	1 3 5 7 9	極小 小 中 大 極大	very small small medium large very large	すその360号 もりの夏実 もりの春光	

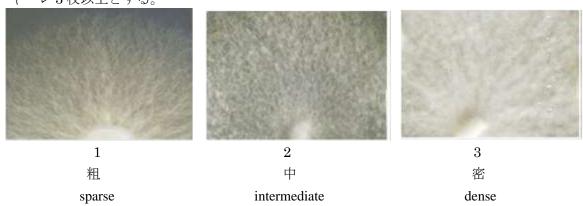
形質番号	U P O V	記	形 (Chara	至 質 cteristics)	定 義	調査	階	》 ()	t 態 State)	標準品種 (Ex.Var.)	備
号	No.	号	(日本語)	(English)		方法	級	(日本語)	(English)	()は参考品種	考
34	31	QN	子実体の平均乾燥	Fruit body: dry	子実体1個体あたりの平均	測定	1	極軽	very light		
		(+)	重量	weight at harvest	乾燥重量	g	2	かなり軽	light to very light	もりの夏実	
				maturity		MG/	3	軽	light	HS73、森XR1号	
						MS	4	やや軽	medium to light	もりの春光	
						(c)	5	中	medium	菌興115号、すその360号、ゆ	
										う次郎	
							6	やや重	medium to heavy		
							7	重	heavy		
							8	かなり重	heavy to very heavy		
							9	極重	very heavy		
35	32	QN	発生処理までの期	Fruit body: period from	種菌接種から発生処理まで	観察/	3	短	short	HS73	
		(*)	間	inoculation to fruiting	の期間を測定	測定	5	中	medium		
		(+)		induction		日	7	長	long	ゆう次郎	
						VG/					
						MS					
					and the transport of the Education Country	(c)					
36	33	QN	発生処理から収穫	Fruit body: period	発生処理から収穫最盛期ま	観察/	3	短	short	もりの夏実、HS73、森XR1号	
		(*)	最盛期までの期間	from fruiting induction	での期間を測定	測定	5	中	medium	すその360号	
		(+)		to harvest		日	7	長	long	ゆう次郎、もりの春光	
						VG/					
						MS					
						(c)					

Ⅷ. 特性表の説明 (Explanations on the Table of Characteristics)

形質 1 菌糸密度 Char.1 Density of hyphae on the medium

PDA 培地(Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA)を使用する。

常法 $(121^{\circ}\mathbb{C}, 15^{\circ})$ により滅菌し、シャーレ(内径9 cm、高さ2 cm)に 20 ml 程度分注して作製した平面培地の中央部付近に、別に供試培地で前培養 $(25\pm1^{\circ}\mathbb{C}, 10^{\circ}15^{\circ}\mathbb{C})$ 目間)した2 核菌糸体の小片(直径5 mm程度)をコルクボーラーで打ち抜いて接種する。 $25\pm1^{\circ}\mathbb{C}$ で暗培養し、菌糸がシャーレ上に70%程度成長した時に調査する。供試数はシャーレ3 枚以上とする。

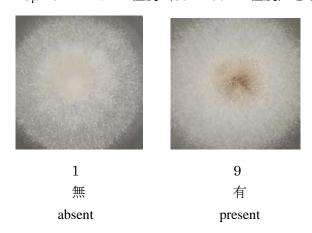


形質 2 菌叢表面の着色の有無 Char.2 Colony: tinting of surfaces on the medium PDA 培地(Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA)を使用する。

常法(121 $^{\circ}$ $^{\circ}$

なお、追培養は8時間/日以上光照射された環境下で行う。

光源・光量は、1~3μmol·m-2·s-1 程度(80~100lux 程度)とする。



形質3 菌糸体の成長最適温度 Char.3 Mycelium: optimum temperature for mycelial growth

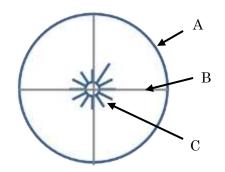
形質 4 菌糸体の温度別成長速度(10° C) Char.4 Mycelium: growth rate at 10° C 形質 5 菌糸体の温度別成長速度(15° C) Char.5 Mycelium: growth rate at 15° C 形質 6 菌糸体の温度別成長速度(20° C) Char.6 Mycelium: growth rate at 20° C 形質 7 菌糸体の温度別成長速度(25° C) Char.7 Mycelium: growth rate at 25° C 形質 8 菌糸体の温度別成長速度(30° C) Char.8 Mycelium: growth rate at 30° C

PDA 培地(Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA)を使用する。

常法 $(121^{\circ}\mathbb{C}, 15^{\circ})$ により滅菌した培地をシャーレ(内径 9 cm、高さ 2 cm)に分注 (20ml 程度)する。このあと、別に供試培地で前培養($20\sim25^{\circ}\mathbb{C}, 14\sim21$ 日間)した二核菌糸体の小片(径 5 mm程度)をコルクボーラーで打ち抜いてから培地の中心に接種し、 $23\pm1^{\circ}\mathbb{C}$ で $3\sim5$ 日間、予備暗培養して菌糸の再生(径 10 mm以上)を揃えた後、シャーレを $10\pm1^{\circ}\mathbb{C}, 15\pm1^{\circ}\mathbb{C}, 20\pm1^{\circ}\mathbb{C}, 23\pm1^{\circ}\mathbb{C}, 27\pm1^{\circ}\mathbb{C}, 30\pm1^{\circ}\mathbb{C}$ のインキュベーターに入れ、2 日間暗所培養(成長の遅い品種は適宜培養期間を延長)し、菌糸体の成長量を測定して、1 日あたりの成長量を算出する。

成長量の測定方法

① 予備暗培養したシャーレの裏にシャーレ中心で直交する十字の印を入れる。



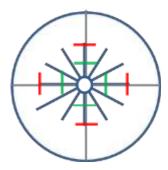
A:シャーレ

B: 十字

C: 菌糸

- ② シャーレを 10° C、 15° C、 20° C、 25° C、 27° C、 30° Cの各温度に設定した インキュベーターに移動する。
- ③ 移動から1日後、十字線上にある菌糸先端4箇所をマークする。 (--)
- ④ マーク後、各設定温度のインキュベーターにもどし2日後(成長が遅い品種の場合は、状況により培養期間を伸ばす)、十字線上にある菌糸先端4箇所をマークする。 (--)





- ⑤ 4箇所の2点のマーカー間の長さをノギスでそれぞれ測定する。
- ⑥ 4箇所(赤線―緑線)の平均成長量を算出し、その後1日あたりの成長量を算出する(これがシャーレ1枚あたりの1日の平均成長量となる)。
- ⑦ 設定温度ごとに 5 枚のシャーレを供試し、各温度における 1 日あたりの平均成長量を算出する。

成長最適温度は、 20 ± 1 °C、 23 ± 1 °C、 25 ± 1 °C、 27 ± 1 °C、 30 ± 1 °Cの1日当たりの成長量で成長曲線を描いて判定する。

温度別成長速度は、各温度での測定データと計算結果を表に示すこととする。

なお、前後の温度帯の成長量と比較し異常な数値となった場合は、当該温度帯の測定をやり直すこととする。

成長の速い品種については、グロスチューブの使用も可とするが、その場合は全て グロスチューブを使用することとする。

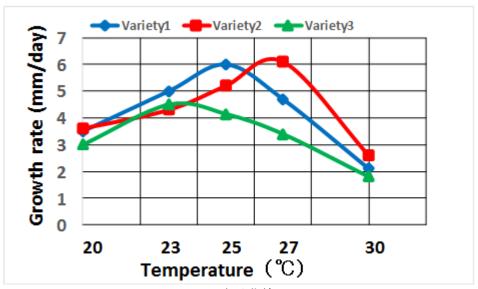
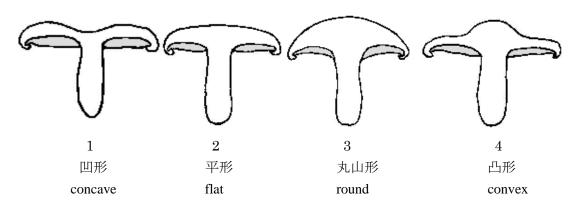


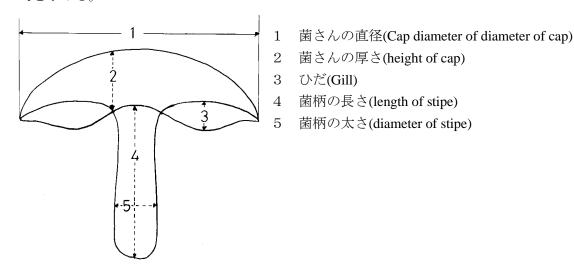
図1 成長曲線

形質9 菌さんの縦断面の形 Char.9 Cap: shape of vertical section



形質 10 菌さんの大きさ Char.10 Cap: diameter

各子実体の菌さんの直径で最も広い部分を測定する。反復ごとに供試個体数の平均を求める。



形質 11 菌さん表面の地色 Char.11 Cap: main color of the cap surface 菌さん表面の中央部の地色を観察する。

形質 12 菌さんの厚さ Char.12 Cap: thickness

各子実体の菌さんの肉の厚さで菌さんの最も厚い部分を測定し、供試個体数の平均を求める。収穫時の菌さんの肉の厚さを計測する。

形質 13 菌さんの直径の厚さに対する比率

Char.13 Cap: ratio of diameter / cap thickness

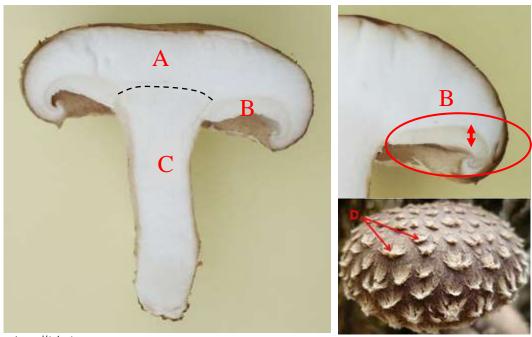
各子実体の菌さん直径を菌さんの厚さで除して比率を求め、供試個体数の平均を求める。菌さんの直径/菌さんの厚さ(傘が 80~90%開いたときに測定する。)

形質 26 菌柄の長さ Char.26 Stipe: length 菌柄の長さを測定する。

形質 27 菌柄の太さ Char.27 Stipe: diameter 菌柄の最大径を測定する。

形質 33 菌さん直径の菌柄の長さに対する比率 Char.33 Fruit body: ratio of cap diameter / stipe length 菌さんの直径/菌柄の長さ(比率)を測定する。

子実体の測定部位

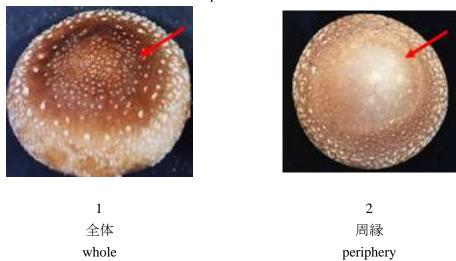


A:菌さん(Cap) B:ひだ(Gill) C:菌柄(Stipe) D:りん皮(Scales)

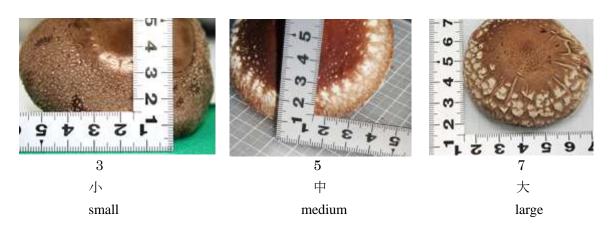
註:AとCの間の点線は、菌傘と菌柄の境界を示す

形質 14 菌さんの硬さ Char.14 Cap: firmness 菌さんを果実硬度計で測定する。

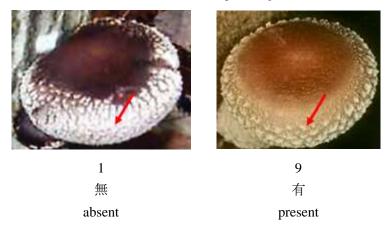
形質15 りん皮の付着部位 Char.15 Cap: distribution of scales



形質 16 りん皮の大きさ Char.16 Cap: size of scales 代表的なりん皮の大きさを測定する。



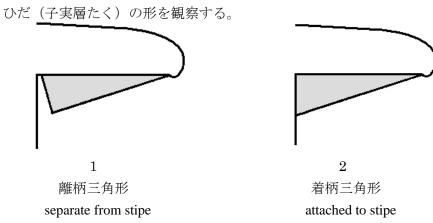
形質17 りん皮の着色 Char.17 Cap: tinting of scales



形質18 ひだの有無 Char.18 Cap: presence of gill



形質 19 ひだの形 Char.19 Gill: shape いだ (子室屋たく) の形を観察する



形質20 ひだの並び方 Char.20 Gill: arrangement



形質 21 ひだのちぢれ割合 (率) Char.21 Gill: arrangement rate 初回発生で、ひだのちぢれ率 (波状を含む) を測定する。1 個体に少しでも波状・

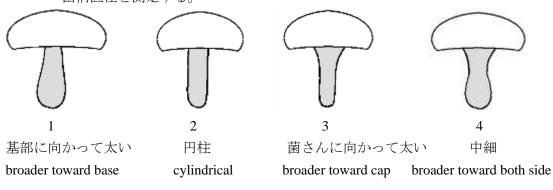
ちぢれがあれば、ありとしてカウントする。供試した全ての子実体の観察をおこない、 ちぢれの発生割合を観察する。

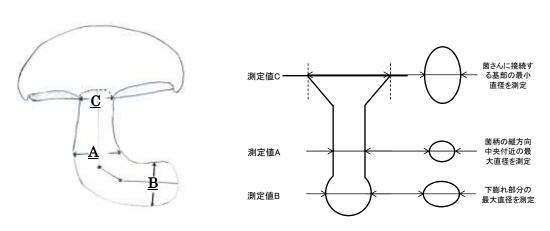
形質 22 ひだ (子実層たく) の幅 Char.22 Gill: width ひだ (子実層たく) の最大幅を測定する。

形質23 ひだの密度 Char.23 Gill: density



形質25 菌柄の形 Char.25 Stipe: shape in vertical section 菌柄直径を測定する。



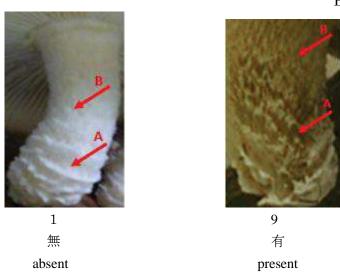


注:断面ではなく(半割にせず)、上図子実体の部位の直径を測定し、菌柄上部/菌柄中央部の比(測定値 C / 測定値 A)、及び菌柄下部/菌柄中央部(測定値 B / 測定値 A)の比から判断する。

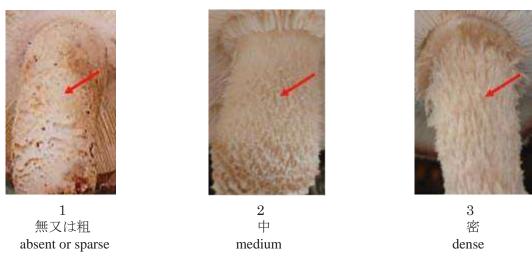
形質 29 菌柄の毛羽の密度 Char.29 Stipe: denisity of fluff 菌柄の毛羽の密度を観察する。

形質 30 菌柄の毛羽の着色の有無 Char.30 Stipe: tinting fluff 菌柄の毛羽の着色の有無を観察する。

A:菌柄表面(surface of stipe) B:菌柄毛羽(fluff of stipe)



形質 29 菌柄の毛羽の密度 Char.29 Stipe: denisity of fluff 菌柄の毛羽の密度を観察する。



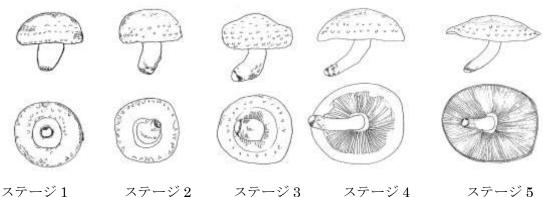
形質 31 菌柄の肉質 Char.31 Stipe: firmness 果実硬度計で菌柄の硬さを測定する。

形質 34 子実体の平均乾燥重量 Char.34 fruit body: dry weight at harvest maturity

子実体は乾燥温度 60℃、送風式の乾燥機で 2 日間以上、恒量(乾燥してもそれ以上重量が変化しない状態の重量)子実体 1 個体あたりの平均乾燥重量(g)を測定する。

「追加情報1」

1. 子実体の生育ステージ



ステージ2

ステージ3

ステージ4

ステージ5



説明

ステージ1:膜(ひだを包む膜)が完全に閉じている

ステージ2:傘が開きかけているが、膜は閉じている

ステージ3:膜が切れ始めている

ステージ4:傘が80~90%開いている。ひだが見える

ステージ5:傘が100%開いている。

2. 栽培方法

菌床(袋)施設栽培によるものとする。

(容器(袋))

培養・栽培袋は下記と同様の性能を有するものを使用する。

(参考)

ポリエチレン製袋

フィルター:厚み 50μ (±5%)

フィルター特性:材質 PE、孔径:47 φ、孔数1 (参考:タイベック不織布)

フィルターJIS 透気度(ガーレー試験機法 JISP8117)による。

透気度:面積642 miの紙又は板紙を空気100ml が通過する時間

参考通気量 (ml/cm²・sec) : 0.09 (1 秒当たり 1 cm² を通過する空気の体積)

(菌床栽培培養基)

ナラ類落葉広葉樹おが粉 (sawdust) 及び飼料用一般フスマ (小麦由来) (wheat bran)

+ CaCO₃ (CaCO₃: 含水率が 60±2%のとき、培養基重量の 0.2~0.5%を添加) 配合比(乾燥重量比):おが粉:フスマ=77.5:22.5

註:おが粉:32メッシュオン、10メッシュパスのおが粉を60%~70%含むこと。

含水率:58-63%(殺菌前水分)

培養基充填量:乾燥重量で1,100 g/袋充填

接種孔:深さ7~8cm、2か所

(培養基殺菌)

高圧蒸気滅菌:118~120℃ 70分(釜内温度) chart をつける。

(種菌接種量)

おが粉種菌 20ml/菌床を接種、止むを得ず駒菌使用の場合は 10 駒使用。

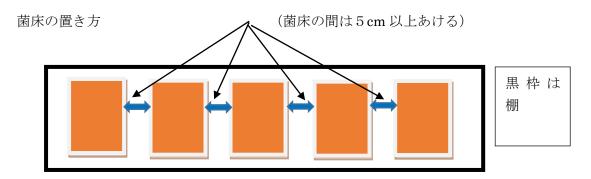
(培養)

培養温度(空調):21±2℃

培養期間: 品種により ≦74 日、75~89 日、90~104 日、105~119 日、120~134 日、135~149 日、150~194 日、195~239 日、240 日≦を設定

棚配置

棚置き静置培養とする。菌床と菌床の間隔は発熱を防ぎ通風を図るために 5cm 以上の間隔をあける。棚位置の上下入れ替え(培養 30~40 日目の間におこなう)



培養中の光

培養中の光と光量子量

作業中も含め終日に 1 時間以上/日程度、光量: $1\sim3\mu$ mol・m $^{-2}$ ・ s $^{-1}$ 程度(80 \sim 100lux 程度)

註 1: LED の場合、光量子量測定にあたっては、棚上下、手前、奥側等にも均等に 照射されることが必要。

註 2:1 日の光照射時間を測定しておく。培養後期に光が当たらないと原基形成されない。

培養室の炭酸ガス濃度

3,000ppm 以下に制御 (CO₂ 濃度計による)

(発生処理と栽培方法)

発生処理

袋カット、全面発生、軽く散水

発生•生育温度

培養日数 60 日から 239 日の品種については、15±2℃、湿度 75~90%の範囲で管理。

培養日数 240 日以上の品種については、 $8\sim10^{\circ}$ の低温処理を芽切開始までおこなう。芽切後は $15\pm2^{\circ}$ 、湿度 $75\sim90\%$ の範囲で管理する。

発生・生育中の光と光量子量

光量: $3\sim4\mu\text{mol}\cdot\text{m}^{-2}\cdot\text{s}^{-1}$ 程度(蛍光灯 $100\sim300\text{lux}$ 程度) [青色光(ピーク波長 460nm 前後]の光量子量を日中、7時間/日程度照射。

発生生育中の炭酸ガス濃度

1,000ppm 以下に制御(CO₂濃度計による)

(発生処理までの期間) (発生処理から収穫最盛期までの期間)

定義:初回発生において、10子実体以上または150g以上の発生があり、かつ奇形子 実体が殆ど無い状態となるのに、必要な培養日数と収穫期までの期間)