

美味し〜い しいたけ食べたーい

2015年 12月号 12月 17日発行

原木は、広葉樹が
多く使われています

クヌギ	コナラ
カシ類	シイ類

殖菌時期:12月後半〜桜時期

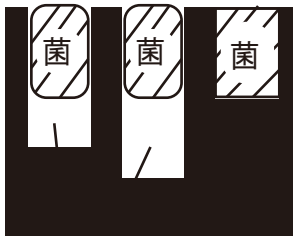


収穫:こま菌は、1年寝かせて、翌秋に収穫できる
成型菌は、殖菌してから6ヵ月後〜出来てくる



当社がお勧めするのは、もちろん**原木栽培**です。

ワンポイントアドバイス



空間が出来るように殖菌
するのがポイント



しいたけ菌の種類と適用ビットサイズ

種類		コマ サイズ	種菌メーカー	ビットサイズ
こま菌	棒コマに菌を繁殖させたもの	8.3	菌興椎茸協同組合 (JA菌)	8.0mm
		8.5	日本農林種菌 秋山種菌研究所	8.5mm
		8.6	藤田食用菌	8.6mm
		10.0	森産業	9.2mm 9.5mm
オガ菌	オガグズにしいたけ菌を混ぜたもの			12.0mm ~ 15.0mm
オガ成型菌	オガグズとしいたけ菌と混ぜて型に入れて上から 発泡スチロールでかぶせたもの	12.7		12.7mm

しいたけドリルは、高速回転のものが主に使用されています。
電気ドリルのストッパーの調節がわずらわしい方は、ストッパー付のビットをお勧めいたします。



スターエム情報をカラーで見たいお客様はメール受信をお勧めいたします。

お問い合わせは、スターエム まで
FAX 0794-83-0373

スターエム情報をFAX受信からメール受信に変更をご希望される方は、御社名、FAX番号、メールアドレスを右記アドレスまでご連絡下さい。アドレス: gimune@sonap.com