

## 台湾の菌床シイタケ栽培

昨年8月、機会があって世界一の大規模と言われている台湾の菌床シイタケ栽培をみる事が出来たので概要を紹介します。

場所は台中市から東の山地へ車で約1時間ほど入った台中県霧峰郷の青山香菇栽培場です。

この栽培パターンは、1.5kg詰めめの袋培地を用い、日覆いをした人工ほだ場の自然温度条件で培養6カ月引続き発生4カ月を行う年1作型であり収穫物は大部分乾シイタケとしています。

まず、培地原料には広葉樹オガクズとコメヌカ、フスマ、大豆カスなどの栄養材が使われています。台湾には広葉樹の蓄積は多く、これをオガクズ製造機で調製するものでオガクズ原料には困らないそうです。栄養材は培地重量の6～8%を配合しており、容積比換算をすると10：1～2の間に入

っています。そして添加剤として炭酸カルシウムもあげられていました。

袋培地は、直径10cm高さ20cm程度の円柱状で重量は1.5kg前後、栓は綿栓若しくはキャップ栓が使われていました。袋詰めは専用の詰め機で台湾製、1分間に18～22個の処理能力があります(写真-1)。

殺菌は常圧殺菌で4800個詰めが8基あり、培地は台車に積まれたまま移動され、殺菌後は反対側の扉から出されて放冷されます(写真-2)。培地作成は高温期を除く8カ月間の稼働だそうです。

接種室は9600個入る室が6室あり、1日57000個処理する能力を有しています(写真-3)。接種は自動接種機利用です。室内は無菌対策が講じ

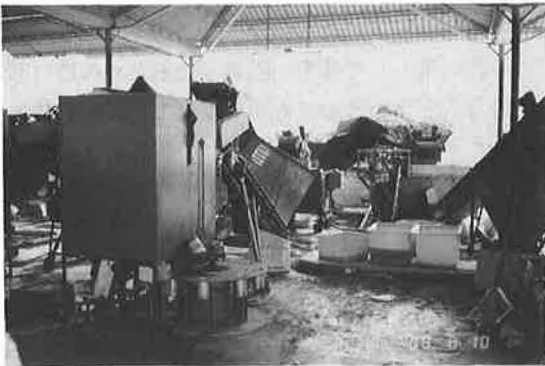


写真-1 ミキサーと袋詰め機



写真-3 接種室



写真-2 栽培用常圧殺菌釜



写真-4 種菌用高圧殺菌釜



写真-5 人工ほだ場



写真-7 乾燥機



写真-6 発生状況



写真-8 乾シイタケの足切調整

られており、空調はもとより滅菌空気の導入も図られていました。

次に種菌については自家培養を行っており、容器はガラスビンで栓は日本製の紙フィルターを使用していました。そして種菌専用の殺菌、接種施設を使って純粹性の高いものを作る対策がとられていました(写真-4)。使用品種については日本のものがかなり導入されており、夏用及び冬用のほか数種が栽培されていました。

さて、この農場で驚かされるのはその栽培規模の大きさということになりますが、人工ほだ場の面積は1工区約1haで収容培地数は約31万個です。このようなほだ場が培地製造工場の附近に30カ所近く配置されています。ほだ場は主に竹材とシートで屋根がかけられ、天井には散水パイプが設けられています。培地は地表に並べられて培養から発生までこの型で経過します(写真-5)。

1工区当りの収穫には40~50人日を要するそうです。そして1度収穫した培地はひっくり返して

反対側から発生させるもので、地面側になった面は温度が下がって次の原基形成刺激になるそうです(写真-6)。

収穫物は工場に集められて乾燥機にかけられますが、この熱源が蒸気である点が興味深かった(写真-7)。なお、一部の品質の良いものは生シイタケとして日本に輸出されており、5kg袋詰めで予冷後スチロボックスに入れられていました。

乾シイタケはフルイにかけて選別した後、足付きを切取る点が日本のものと異っています。

この足切りは近所の老若男女が歩合制で行っているとのことで、夏休みのためか子供の姿も多く認められました(写真-8)。

以上、今回は外観を一通り見ただけで経営的な内容まで十分に把握できませんでしたが、日本の技術を積極的に導入し、重要な工程は高度化しつつも全体的に低コスト化を図っている点が印象深かった。

(特産部 小出)