

## どんぐりシイタケ報告 2020年度

木下 裕美

どんぐりシイタケ栽培を始めて今年で3年目になります。おかげさまで、毎回失敗もなく概ね2～3ヶ月ほどで出来るということがわかりました。わずか紙コップ1個分の菌床ですが、同時に2本出たり、3本出たりと嬉しい限りです。



左上 1週間後      右上 2週間後  
 左下 3週間後      右下 4週間後

どんぐりの種類としては、マテバシイ、ウバメガシ、ピンオークなどを使用してきました。

最初は全体が白くなっていきます。そして亀裂が始まりボコボコ盛り上がってきたり



カップから出した菌床の変化の様子 (ウバメガシ)

しながら徐々に表面が茶色になります。焦げ茶色になるころに発生が始まります。



天地返し後、旋回しながら軌道修正する様子

上の写真の菌床は発生の翌日、底の部分からも3つ芽が出ていたことに気付き、慌てて上下逆さまにしました。結局底の3つは不発に終わったのですが、この2個は旋回しながら、わずか1日で見事に傘を上向きに変えました。



軌道修正後のウバメガシイタケ (2021-01)



傘の裏の様子 (ウバメガシイタケ)

発生から5～7日ほどで傘が開き始めます。

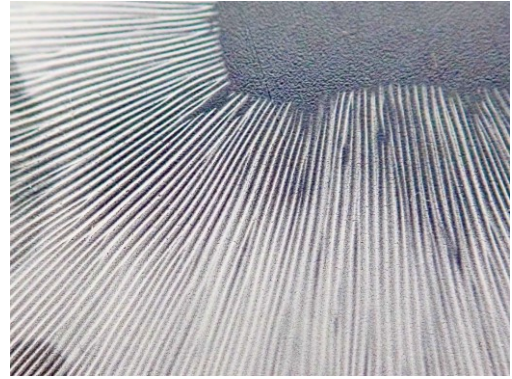


傘の裏のヒダもとても美しく圧巻です。



ピンオークシイタケ 2020

真夜中にライトを照らすと胞子が飛ぶ様子も観察出来ます。照らすライトの熱で空気の流れが出来、気流に乗って渦を巻くように動く胞子たち、その姿はとても幻想的です。



どんぐりシイタケの胞子紋



最後は美味しく頂きます。  
どんぐりから作りましたが、味は普通に美味しいシイタケです。



マテバシイタケ (2020-01)

どんぐりを食べる研究をやっていなかったら、この栽培方法は思いつかなかったと思います。一粒で何度もおいしいどんぐりの研究は地球にとっても優しいのです。