



きのこ菌床栽培に

茶殻が利用できます！



茶殻を添加する菌床培地



工場から排出された茶殻



茶殻添加培地より発生したシイタケ

裏面には、詳しい
試験研究結果が
あります。



背景

ペットボトル入りのお茶の需要が増大
工場から排出される茶殻の量は大量かつ一定で利用しやすい
食品工場では資材の再利用が必要
消費者にアピールできるきのこが必要

研究の目的

未利用資源の有効利用
茶殻の成分により菌床栽培きのこの抗酸化作用を高め、きのこの差別化を図る

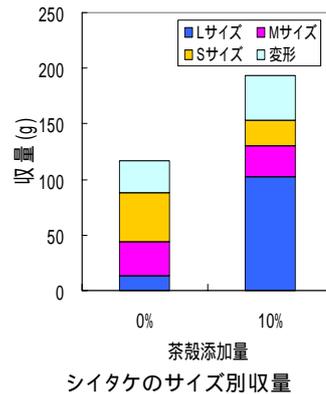
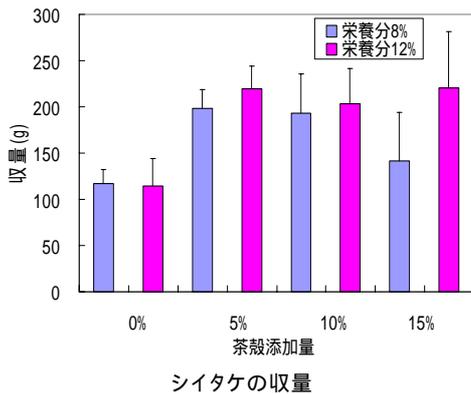


シイタケおよびヒラタケの茶殻添加試験

・きのこ菌床栽培の培地への添加剤として、オガコの代わりに茶殻を5～50%使用してシイタケとヒラタケの試験を行いました。

茶殻添加によるシイタケの収量・サイズ

・シイタケの菌床培地に添加する栄養分を8%と12%で分け、茶殻を菌床培地に0%、5%、10%、15%添加したものの4試験区を設定し、収量とサイズを比較しました。



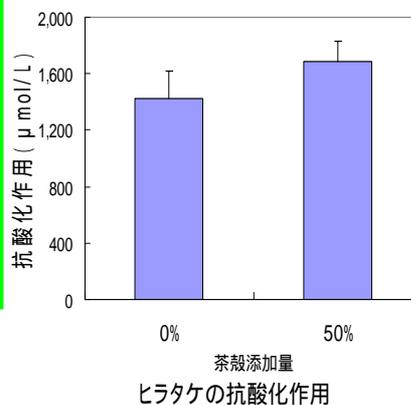
茶殻5～15%添加により収量が増加しました。Lサイズ収量が増加しました。

茶殻添加によるヒラタケの収量・抗酸化作用

・茶殻無添加区と茶殻50%添加区でヒラタケの収量と抗酸化作用を比較しました。



茶殻添加培地より発生したヒラタケ



茶殻50%添加により収量に影響せず抗酸化作用が向上しました。

茶殻はシイタケ，ヒラタケ菌床栽培の優良な添加剤として利用できます！

発行日：平成23年3月1日

編集：静岡県農林技術研究所森林・林業研究センター

発行：静岡県森林・林業研究センター振興協議会

〒420-8601 静岡市葵区追手町9-6 (静岡県森林組合連合会内)

TEL (054)253-0195 FAX (054)253-2328