

本審査基準は重要な形質を定める最新の告示を反映しておりません。

出願等にあたっては、最新の重要な形質をご確認ください。(以下 HP の植物区分ごとの特性表参照。

→https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hinshu/info/sinsa_kijun_jp.html)

なお、それぞれの重要な形質に対する定義等は変更されております。

審 査 基 準

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
遺 伝 的 特 性											
種		A bispor- us		A bitoqu- is		A campe- stris		その他 の種			B. MAY and D. J. RÓYSE. AP- PLICATION OF THE ELECTRO- PHORETIC METHODOLOGY TO THE ELUCIDATION OF GENE- TIC LIFE HISTORIES OF EDIB- LE MUSHROOMS. Mushroom Sc- ience XI, 799-817, 1981.
系 統			白 色 系 統		クリーム 色系統		褐 色 系 統				
酸 素										エステラーゼのほか 2～3の酵素を対象。	
蛋白質										可溶性蛋白質を測定。	
生 理 的 特 性											
菌糸の生長に関する温度特性											①供試培地は2% Malt Agar (PH7) とする②シャーレ (内径9cm, 高さ 2cm) またはライオンのグロースチ ューブ (1区5～7枚または本) に 供試培地を分注し, 常法により滅菌 する③この培地に, 別に供試培地で 10～15日間, 22～26℃で培養した菌 叢からとった菌糸の小片 (5mm程度) をシャーレまたはグロースチューブ の一端に接種し, 最適温度で培養す る④菌叢の直径が10mm (接種片を含 む) 程度に達したら, シャーレまた はグロースチューブを所定の温度に 移し, 1～2日後測定を開始する。
寒天培地上での生長最適温 度	20℃	21℃	22℃	23℃	24℃	25℃	26℃	27℃	28℃		
生長速度	$\frac{\text{mm}}{10^\circ\text{C}}$	$\frac{\text{mm}}{15^\circ\text{C}}$	$\frac{\text{mm}}{20^\circ\text{C}}$	$\frac{\text{mm}}{25^\circ\text{C}}$	$\frac{\text{mm}}{30^\circ\text{C}}$	$\frac{\text{mm}}{35^\circ\text{C}}$				20日間の菌糸の直線 生長の平均値を測定。	
高温に対する耐性											とくに特徴のある場合に限る。
低温に対する耐性											とくに特徴のある場合に限る。

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
菌叢の密度			粗		中		密				
気中菌糸の発達程度			少		中		多			培養20日後に測定。 菌糸束を含む。	
耐 病 性											
ウェットバーブル			弱		中		強				
ドライバーブル			弱		中		強				
褐 斑 病			弱		中		強			細菌性、カビ性を含む。	
ウイルス病			弱		中		強				
その他の病害			弱		中		強				とくに特徴のある場合に限る。
その他の特性											とくに特徴のある場合に限る。
裁 培 的 特 性											
菌床の性状											①培地は稲藁（わら）4 t に対し、 石灰窒素1・0％、尿素0・5％、米糠 1・0％、硫酸1・3％、炭酸カルシウ ム1・5％、過磷酸石灰2・5％の比率 （重量比）で混合したものを使用し、 石灰窒素、尿素、米糠は本積み時に、 硫酸は第1切り換え時に、炭酸カル シウム、過磷酸石灰は第2切り換え 時に添付する②堆積後の第1発酵の 日数は15～20日間、発酵熱は70～80 ℃とする③床詰め後の第2発酵（後
種菌の活着			早		中		遅			種菌の菌糸が培地に 活着する期間。	
種菌の接種から子実体発生ま での期間											
菌糸の蔓延			早		中		遅			菌床1㎡当たりの菌 糸の蔓延する期間。	

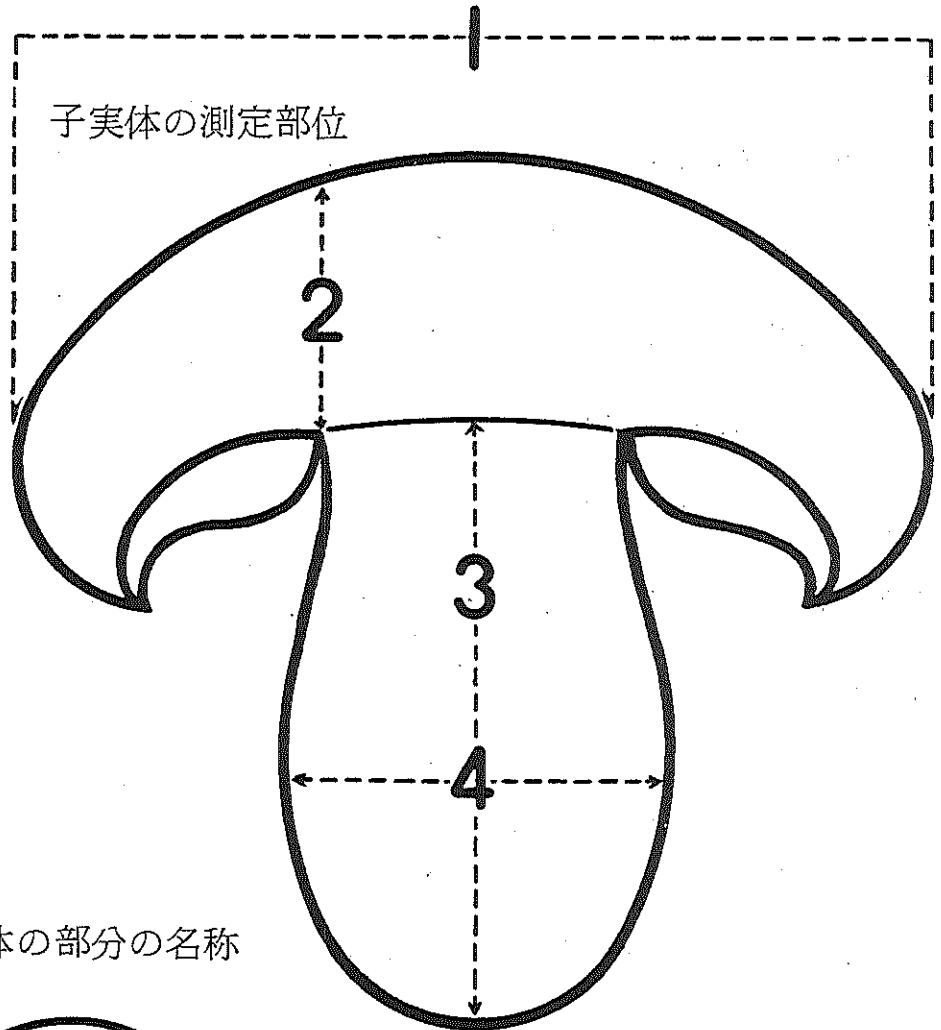
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
覆土から子実体発生までの期間			12日以下		12～16日		16日以上			ピンヘッドの発生した時期。	発酵)の日数は4～7日間、発酵熱は60℃以下とする④種菌は穀粒(小麦)種菌を使用し、床温20℃の時に全面攪拌方式によって接種する⑤接種量は3・3㎡当たり1・5～2・0ℓとする⑥菌糸が成育してきたら、適宜に灌水する⑦接種後14～17日で菌糸が蔓延してきたら、覆土する⑧覆土は赤土80％、ピートモス20％の比率で混合し、炭酸カルシウムまたは消石灰でPH7に調整した土壌を使用し、厚さ3・5cmとする⑨室内温度は子実体が発生するまでの3週間のうち、初めの2週間は20℃、あとの1週間は15～18℃に管理する⑩この間、適宜に散水する⑪覆土後3週間過ぎると、ピンヘッド(幼芽)が発生し、子実体に生長するので、内被膜が切れる直前に採取し、これを調査する。
子実体の発生											
発生最適温度	14℃	15℃	16℃	17℃	18℃	19℃	20℃				
ピンヘッドの形成数			少		中		多				
子実体の生長											
生長最適温度	14℃	15℃	16℃	17℃	18℃	19℃	20℃				
ピンヘッドの形成から収穫までの期間			早		中		遅				
子実体の発生型											
発生時期			早 生		中 生		晩 生				
発 生 型			散 生				群 生				
株 だ ち			易				難				
その他の発生型											とくに特徴のある場合に限る。
その他の栽培上の特性											とくに特徴のある場合に限る。
収 量										石づきを切除したものを計量。	

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
総発生量											
総発生量に対する収穫回ごとの収量の割り合い											
子実体 1 個の平均重量											
子実体 1 kg 中の個数											
培地に対する特異性											
培地の最適含水率											
培地材料に対する特異性											とくに特徴のある場合に限る。
その他の栽培形態に関する特異性											とくに特徴のある場合に限る。
形 態 的 特 性											
										子実体は内被膜が切れる直前のもの（石づきは切除しない）。 個体数は、無作為抽出 100 個体。	
菌 傘											
断面の形態											
大きさ			2.5 cm 以 下		2.6 ~ 4.0 cm		4.1 cm 以 上			直径を測定。	

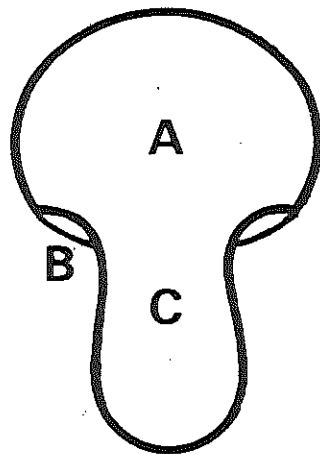
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
色											
白色系統			淡		中		濃				
クリーム色系統			淡		中		濃				
褐色系統			淡		中		濃				
鱗 皮 (ささくれ)	な い								あ る		
量			少		中		多				
肉											
質			軟		中		硬				
厚 さ										菌傘の直径に対する 肉の厚さを測定。	
変 色			5 分 以 内		6 ~ 60 分		61 分 以 上			切断面の変色時間を 測定。	
菌 褶											
色			ピンク色		淡褐色		濃褐色			内被膜が切れた時の 色調を判定。	
菌 柄											
断面の形態			U		2		3				

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
長 さ	1.0 cm 以下	1.1~1.5 cm	1.6~2.0 cm	2.1~2.5 cm	2.6~3.0 cm	3.0~3.5 cm	3.6 cm 以上				
太 さ	1.0 cm 以下	1.1~1.5 cm	1.6~2.0 cm	2.1~2.5 cm	2.6 cm 以上					直径を測定。	
色											
白色系統			淡		中		濃				
クリーム色系統			淡		中		濃				
褐色系統			淡		中		濃				
鱗 皮 (ささくれ)	な い								あ る		
量			少		中		多				
肉の特徴	な い								あ る	中空の有無を測定。	
菌傘の直径と菌柄の長さとの 比率											
その他の形態											とくに特徴のある場合に限る。
含 有 成 分											
子実体の特殊成分含有量											科学技術庁資源調査会編「四訂日本 食品標準成分表」(昭和57年版)の ものに限り検討する。

子実体の測定部位



子実体の部分の名称



A 菌 傘
B 菌 褶
C 菌 柄

1 菌傘の直径
2 菌傘の肉の厚さ
3 菌柄の長さ
4 菌柄の直径