

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
遺 伝 的 特 性												
寒天培地による対峙培養											帯線の形成されたものは+、形成されないものは-とする。	①供試培地はPSAとする。②常法で滅菌した供試培地をシャーレ（内径9cm、高さ2cm）に分注する。③供試培地で10～15日間、24～26℃で前培養した2株菌糸の小片（5mm程度）を供試平面培地の中央部付近に3cm間隔に対峙させるように接種し、24～26℃で培養する。④両菌叢が接触したら、シャーレを照度300Lux上の自然光下におき、24～26℃にたもち、帯線形成の有無、嫌触反応の程度、菌叢の濃淡差を判定する。
帯線形成		+			-							
嫌触反応		無		弱		中			強			
菌叢の濃淡差		無		弱		中			強			
生 理 的 特 性												
菌糸の生長に関する温度特性												①供試培地はPSA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、24～26℃で培養した菌叢から取った2株菌糸の小片（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。
寒天培地の生長最適温度	20℃未満	20～22℃	22～24℃	24～26℃	26～28℃	28～30℃	30～32℃	32～34℃	34℃以上			
生長速度	mm/15℃		mm/20℃		mm/25℃		mm/30℃		mm/35℃	7日間の菌糸の直線生長の平均値を算定する。		
高温に対する耐性												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
低温に対する耐性											とくに特徴のある場合に限る。
菌 叢										最適温度で培養20日後に測定する。	
状 態		綿毛状			フェルト状			皮革状			菌糸束の形成など特に特徴のある場合は記録する。
表面の色		な い			淡 い			濃 い			
裏面の色		な い			淡 い			濃 い			
気中菌糸の発達程度		少ない			普 通			多 い			
分生孢子の形成		な い			少ない			多 い			
その他の特性											
栽 培 的 特 性											
											原木による栽培 ①供試原木は、コナラ、クヌギ、ミズナラなどとし、末口直径5cm以上、長さ1m、材積は最低0.1㎡とする。 ②供試種菌は、鋸屑種菌とする。③栽培条件を記録する。
子実体の発生											
発生期間		か 月 ら	～	ま 月 で							

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
		か	月	～	ま	月	で				
発生最盛期											
発生型		散発型					集中型				
その他の発生型											とくに特徴のある場合に限る。
発生状態		孤 生					叢 生				
その他の発生状態											とくに特徴のある場合に限る。
収 量										1㎡当たりの乾燥重量を算定する。	
子実体の乾燥歩止まり	5%未満	5～7%	7～9%	9～11%	11～13%	13～15%	15%以上				
子実体の腐敗の難易		腐りやすい					腐りにくい				
培地材料に対する特異性											原木、鋸屑、その他を含む。
形 態 的 特 性											
										①供試子実体は、成熟時のものとする。 ②個体数は、無作為抽出による100個体とし、平均値を算定する。	原木による栽培
菌 傘										生時に測定する。	
形 態		ロート状				扇 状			盤 状		

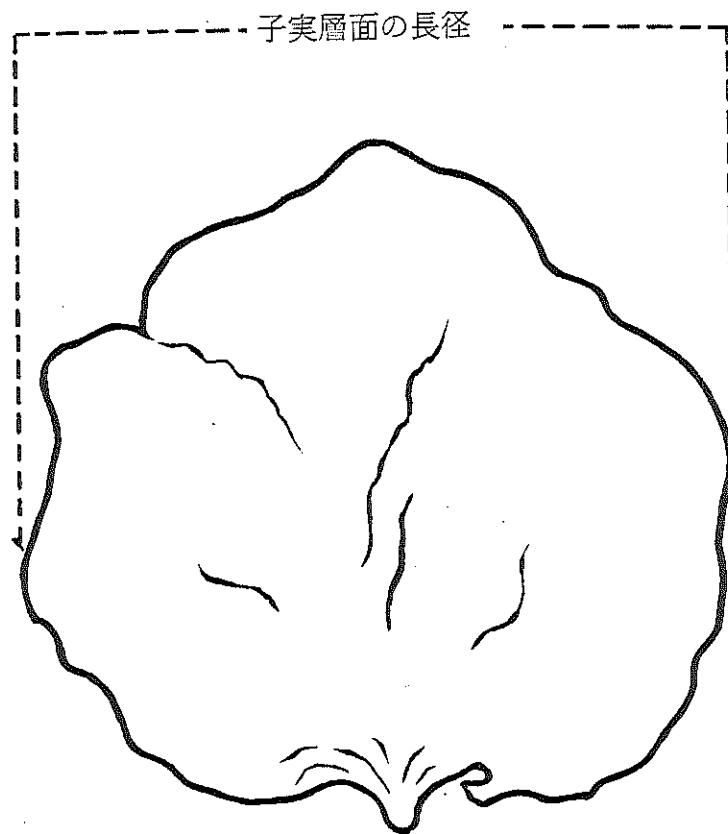
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
緑の状態		平面形				褶曲形					
大きさ	3 cm未満	3 ～ 5 cm	5 ～ 7 cm	7 ～ 9 cm	9 ～ 11 cm	11 ～ 13 cm	13 cm以上			測定部位は子実層面の長径とする。「参考図」参照。	
透明度		弱 い				強 い					
その他の特性											とくに特徴のある場合に限る。
子実層面（裏面）											
生時の状態											
色	白 色	淡褐色	褐 色	紅褐色	紫褐色	黒 色					
し わ		な い				あ る					
量		少ない				多 い					
形		網目状				不規則形					
深 さ		1 mm未満		1 ～ 2 mm		2 ～ 3 mm		3 mm以上			
その他の特性											とくに特徴のある場合に限る。
乾燥時の状態											
色	黄白色	淡褐色	褐 色	黄褐色	紅褐色	紫褐色	灰黒色	黒紫色	黒 色		

項 目	区 分								測 定 基 準	調 査 方 法
その他の特性										とくに特徴のある場合に限る。
非子実層面（表面）										
生時の状態										
毛		な い				あ る				
色		白 色			灰白色			褐 色		
密 度		粗				密				
長 さ	100 μ 未 満	100 $\sim$ 300 μ	300 $\sim$ 500 μ	500 $\sim$ 700 μ	700 $\sim$ 1000 μ	1000 μ 以 上				
質		繊毛状				剛毛状				
その他の特性										とくに特徴のある場合に限る。
乾燥時の状態										
毛										
色		白 色			灰白色			褐 色		
その他の特性										とくに特徴のある場合に限る。
肉										

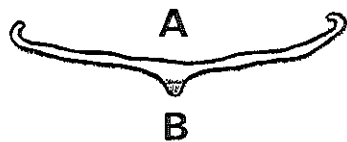
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
質		軟 い			普 通			硬 い			
厚 さ		1mm未満			1～2mm			2mm以上			
菌傘基部の形状											
菌柄状部分の有無		な い			あ る						
その他の特性											とくに特徴のある場合に限る。
含 有 成 分											
子実体の特殊成分含有量											科学技術庁資源調査会編「三訂補日本食品標準成分表」（昭和55年3月発行）所載のもの以上に含有量のあるものに限り検討する。

子実体の部分の名称と測定部位

子実体の測定部位



子実体の部分の名称



A 菌 傘

B 菌柄状部分

子実層面

