

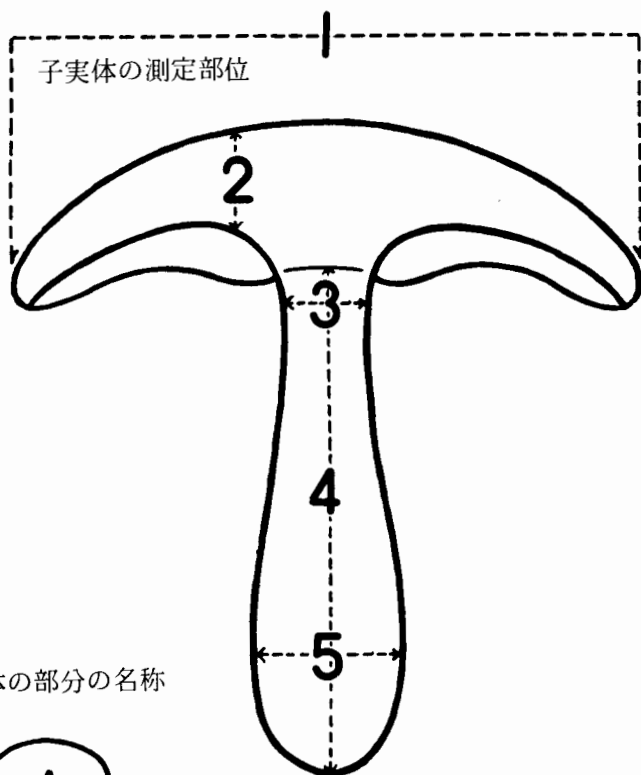
本審査基準は重要な形質を定める最新の告示を反映しておりません。

出願等に当たっては、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。

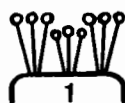
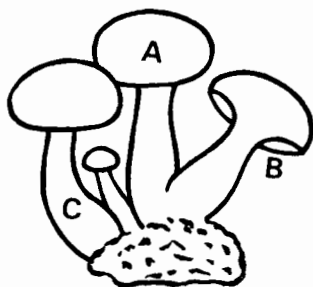
→https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hinshu/info/sinsa_kijun_jp.html)

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いません。

子実体の部分の名称と測定部位



子実体の部分の名称



群状型



散状型



株状型

A 菌 傘

B 菌 褶

C 菌 柄

1 菌傘の直径

2 菌肉の厚さ

3 菌傘下の菌柄の直径

4 菌柄の長さ

5 菌柄の最大直径

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		
嫌 触 反 応											
寒天培地による対峙培養											①供試培地は、PDAとする。②シャーレ（内径9cm、高さ2cm）に常法により滅菌した供試培地を分注する。③この供試培地の平面の中央部付近に、別に供試培地で15～20日間、20～25℃で前培養した2核菌系の小片（5mm程度）を3cm間隔に対峙させるように接種し、20～25℃で培養する。④両菌叢が接触したら、シャーレを照度300Lux以上の自然光下におき、20～25℃にたもち、帯線形成の有無などを判定する。
帯線形状	+									帯線の形成されたものは+、形成されないものは-、とする。	
生 理 的 特 性											
菌系の生長に関する温度特性											①供試培地は、PDAとする。②シャーレ（内径9cm、高さ2cm）またはライア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15～20日間、20～25℃で培養した菌叢からとった2核菌系の小片（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。
寒天培地上の最適生長温度	22℃	23℃	24℃	25℃	26℃	27℃	28℃	29℃	30℃		
生長速度		mm/5℃	mm/10℃	mm/15℃	mm/20℃	mm/25℃	mm/30℃	mm/35℃		15日間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。
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		
密 度			粗		普 通		密				標準品種と対比する。
気中菌糸の発達程度			少ない		普 通		多 い				標準品種と対比する。
栽 培 的 特 性											
											鋸屑培地による瓶（ビン）栽培 ①供試容器は、ポリプロピレン（PP）培養瓶（丸型、容量 800 cc、口径 50 mm）を使用する。②供試培地は、風乾した鋸屑（ブナとスギ等容混合）3：米糠 1（容積比）、含水率 60～65%（標準）とする。③供試種菌は、鋸屑種菌を使用する。④供試培地は、高圧殺菌したのち、供試種菌を接種し、20～25℃で 30～40 日間培養する。種菌の接種量は約 20 cc。⑤熟成・菌かきについては、それぞれ最適条件下で行なう。⑥照度は 300～500 Lux とする。
種菌接種から子実体発生までの期間											
種菌接種から菌かきまでの培養期間	40 日以下	50 日	60 日	70 日	80 日	90 日	100 日	110 日以上			
菌かき後の最適温度における子実体収穫までの期間			19 日以下		20～25 日		26 日以上				
芽出し最適温度		10℃以下	11～14℃	15～18℃	19～22℃	23～26℃	27℃以上				
子実体の生長											
最適温度		8℃以下	9～11℃	12～14℃	15～17℃	18～20℃	21℃以上				

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
最適照度											とくに特徴のある場合に限る。
子実体の発生型											
発生時期			早 生		中 生		晩 生				
発生型			群状型		散状型		株状型			測定部位は「参考図」参照。	
収 量		80 g 以下		81 ~ 100 g		101 ~ 120 g		121 g 以上		生重量を計量し、1 瓶(ビン)当たりの平 均値を算定する。	鋸屑培地による瓶(ビン)栽培 ①供試瓶(ビン)数は、1ブロック25 本とし、3回実施する。②収穫時期は、 株の中心部の子実体の傘が10分程度に 開いたときとする。③生重量は、子実 体の株の基部に付着する培地を除去し たのちに計量する。
有効茎本数		20 本 以下	21 ~ 25 本	26 ~ 30 本	31 ~ 35 本	36 ~ 40 本	41 本 以上			有効茎数は、茎の長 さ20mm以上のものと する。	
培地適応性			原 木		鋸 屑		その他				
培地材料に対する選択性											
樹種選択性			広葉樹		針葉樹		混 合				
その他の培地材料に対する 選択性			わ ら		もみがら		その他				
形 態 的 特 性											
										傘の直径の大きいも のから10本を選び、 測定する。	鋸屑培地による瓶(ビン)栽培 ①収穫時期は、株の中心部の子実体の

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
										①	傘が10分程度開いたときとする。②形態的特徴が混在してあらわれる場合は、その比率を測定する。
菌 傘											
形 態											
大 き さ			小		中		大			傘の直径36mm以上を大、26～35mmを中、25mm以下を小とする。測定部位は「参考図」参照。	
断 面		凸 形		丸山形		平 形		凹 形			
色											
中央部	白 色	灰黄色	浅灰茶色	黄茶色	灰茶色	暗黄褐色	暗灰黄色	暗灰褐色	その他		
周縁部	白 色	灰黄色	浅灰茶色	黄茶色	灰茶色	暗黄褐色	暗灰黄色	暗灰褐色	その他		
肉											
厚 さ			薄 い		普 通		厚 い			傘の厚さ9mm以上を厚い、6～8mmを普通、5mm以下を薄いとする。測定部位は「参考図」参照。	
肉 質			軟かい		普 通		硬 い				

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
斑 紋											
多 少	少ない								多 い		標準品種と対比する。
大 小	小さい								大きい		標準品種と対比する。
分布の状態	中央部分								周縁を除いた部分		標準品種と対比する。
明瞭度			不明瞭		普 通		明 瞭				標準品種と対比する。
亀裂の有無	な い								あ る		斑紋にそって亀裂があるか否かを判定する。
歯 褶											
形											とくに特徴のある場合に限る。
色	白 色		黄白色		淡橙黄色		灰黄色		その他		
並び方			正 常		波 状 ちぢれ		その他				
巾			せまい		普 通		広 い				標準品種と対比する。
密 度			粗		普 通		密				標準品種と対比する。
歯 柄											
長 さ			短かい		普 通		長 い			短かいは45mm以下、普通は46～55mm、長いのは56mm以上とする。	

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
										測定部位は「参考図」参照。	
菌傘へのつき方										中心生、偏心生に区分する。	
形										細長、細短、太長、太短、中太に区分する。	
色	白 色								有 色		
毛	な い								あ る		
多 少			少ない		普 通		多 い				標準品種と対比する。
菌傘下径と最大径との比率			1.5 以下		1.6 ～ 1.8		1.9 以上			測定部位は「参考図」参照。	最大径／傘下径。
菌傘の直径と菌柄の長さとの比率			1.4 以下		1.5 ～ 2.0		2.1 以上				
肉 質			軟かい		普 通		硬 い				標準品種と対比する。
その他の形態											
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）所載の成分量以上のものに限り検討する。