

昭和53年(1978)3月

ひらたけ種

(*Pleurotus ostreatus* (Fr.) Quel.)

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												
鋸屑培地による対峙培養												①両口試験管（内径22mm, 長さ25cm）の中央部に鋸屑培地（ブナ材鋸屑 8 : 米糠 2, 含水率60%）を5cm～7cmに充填し, 高圧滅菌したのち, 培地の両端に供試種菌を接種, 28℃で培養する。②試験管の両端から伸長した菌叢が中央部付近で遭遇したら試験管を照度300 LUX以上の自然光下におき, 22℃にたもつ。こうしておくとし, 約70時間後（長時間を要するものもある）に両菌叢の接触部に帯線が形成される。
帯線形成		+			—						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												
菌糸の生長に関する温度特性												供試培地は Difco PDA (Difco Laboratories, Detroit Michigan, USA) とする。
寒天培地の最適生長温度	22℃	23℃	24℃	25℃	26℃	27℃	28℃	29℃	30℃			
生長速度	菌糸/5℃	菌糸/10℃	菌糸/15℃	菌糸/20℃	菌糸/25℃	菌糸/30℃	菌糸/35℃				7 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。
密 度		粗			普通			密				
気中菌糸の発達程度		少い			普通			多い				

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
栽 培 的 特 性											
											鋸屑栽培によるものとし、原木栽培で選択性のあるものは、両者について調査する。 1.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（P P）培養瓶（丸型、容量800cc～1,000cc、口径50mm～60mm）を使用する。②供試培地は、ブナ材鋸屑（風乾した純度90%以上のもの）9：生米糠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、23℃～27℃で20日～30日間明培養する。種菌の接種量は約20cc。 2.鋸屑培地による箱栽培 ①鋸屑培地による瓶（ビン）栽培と同一方法で培養したものを、瓶（ビン）から抜きとり、栽培用箱に充填する。②栽培用箱は、通常使用されているトロ箱形式のものまたはこれに準じたものを使用する。 3.原木による栽培 ①供試原木の樹種、太さ、長さ、接種方法、栽培条件などを調査する。②原木に鋸屑種菌をはさんで栽培する、いわゆるサンドウィッチ方式についても、樹種、太さ、長さ、接種方法、栽培条件などを調査する。
種菌接種から子実体発生までの期間											
最適温度における子実体発生までの期間	10日以内	11～15日	16～20日	21～25日	26～30日						鋸屑培地による瓶（ビン）栽培。

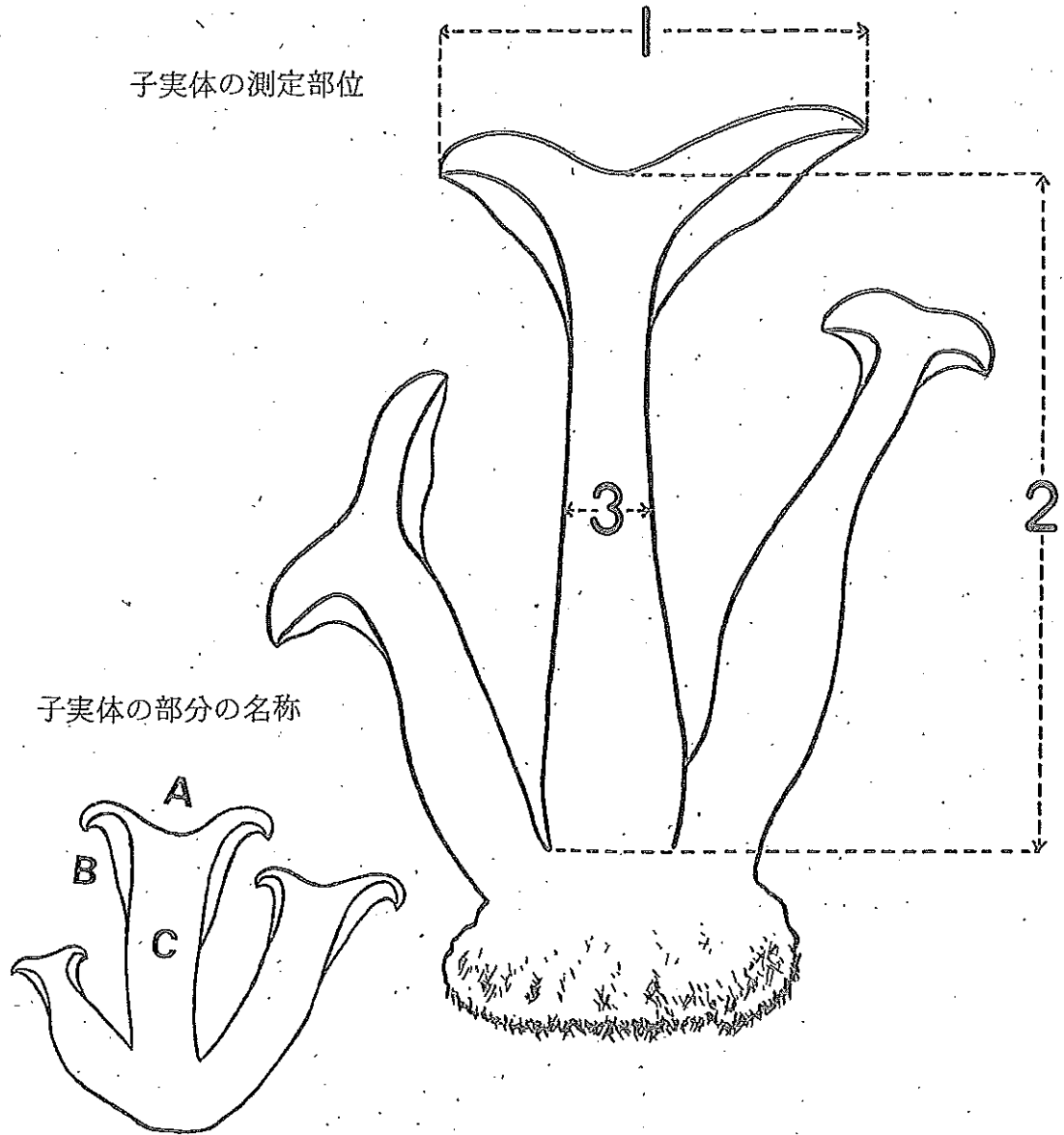
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
芽出し最適温度	5℃	6℃	7℃	8℃	9℃	10℃	11℃	12℃	13℃		鋸屑培地による（ビン）栽培。
発生最盛期までの期間											原木による栽培。
子実体の発生温度											
温度較差	2℃以下	3～5℃	6～8℃	9～11℃	12～14℃	15～17℃	18～20℃	21～23℃	24℃以上		鋸屑培地による瓶（ビン）栽培。
処理温度	5℃	6℃	7℃	8℃	9℃	10℃					
処理時間	5日以下	6～10日	11～15日	16～20日	21日以上						
子実体の生長											
最適温度	7℃以下	8～10℃	11～12℃	13～15℃	16～18℃	19～21℃	22～24℃	25～27℃	28℃以上		鋸屑培地による瓶（ビン）栽培。
最適照度	50lux 以下		51～100 lux		101～150 lux		151～200 lux		201lux 以上		
子実体の発生型											
発生時期		早 生			中 生			晩 生			原木による栽培。
発 生 型		散 生			群 生						鋸屑培地による箱栽培。
その他の発生型											その他の特徴を検討する。
収 量											

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
										①収穫 2 回分の生重量を計量し、一瓶(ビン)当たりの平均値を算定する。②発生本数は不要。	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 回試験を実施する。②収穫時期は、株の中心部の子実体の傘の直径が10mm～15mm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。
培地材料に対する特異性											
樹種選択性		広葉樹			針葉樹			混 合			通常使用されている原木の樹種または鋸屑の樹種以外のもので、とくに選択性のある場合。
その他の培地材料に対する選択性		わ ら			もみがら			その他			藁(わら)、籾殻(もみがら)、パルプ、その他の培地材料で、とくに選択性のある場合。
形 態 的 特 性											
										①子実体は傘の直径20mm～30mm程度のもの。 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。	鋸屑培地による箱栽培 ①収穫時期は、株の中心部の子実体の傘の直径が20mm～30mm程度に開いたときとする。②同一菌系であっても、形態的特徴は混在してあらわれることがあるので、この場合はその比率により測定する。 (注) 箱栽培の方法については「栽培的特性」の項参照。

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
菌 傘											
断面の形態											
長径と短径の比率		10~12			1.3以上					測定部位は「参考図」参照。	
色											
(1) 生育初期	白 色	淡黄褐色	青灰色	暗青褐色	灰褐色	暗灰褐色	紫褐色	その他			
(2) 収 穫 期	白 色	淡黄褐色	青灰色	暗青褐色	灰褐色	暗灰褐色	紫褐色	その他			
肉 質		軟 い			普 通			硬 い			
菌 褶											
菌柄へのつき方										垂生の程度を軽，中，強に区分する。	
菌 柄											
菌傘へのつき方										中心生，偏心生，側生に区分する。	
形										細長，細短，太長，太短，中太に区分する。	
色		無 色			有 色						
毛		な い			あ る						

項 目	区 分								測 定 基 準	調 査 方 法
		細 い			普 通			太 い		
太 さ									測定部位は「参考図」参照。	
菌傘の長径と菌柄の長さとの比率									測定部位は「参考図」参照。	
その他の形態										最大限に成長させた場合の子実体の傘の大きさ、その他について、とくに特徴のある場合。
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「三訂日本食品標準成分表」（昭和51年度版）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



A 菌 傘
B 菌 褶
C 菌 柄

1 菌傘の直径
2 菌柄の長さ
3 " 直径 (長さの $\frac{1}{2}$ 部位)