

目的 農産廃棄物としての温州みかん果皮およびもみぐらなどを食用担子菌の培養基としての可能性について検討を行っているが、今回はシイタケ及びヒラタケを温州みかん果皮を主とした培地で培養した時、菌糸の発育及び子実体形成とPHの関係について得た結果を報告する。

方法 シイタケ及びヒラタケ菌は当研究室で継代培養を行ったものを用いた。培地は市販の温州みかんの果皮を家庭用ミキサーで細切したそのままのものと、これを風乾したものと及び生のものをメノール処理した後風乾した三種類の果皮に夫々米ヌカおよびこくずを比率を変えて添加し水を加えて一定量とした後、加熱殺菌を行ったものを用いた。培養温度は菌糸の栄養生育には $22\sim 28^{\circ}\text{C}$ 、子実体形成には 12°C で行った。PHの測定はフェードル型複合電極を用い、培地に直接挿入して行った。

結果 シイタケでは培養後培地の種類により20日から40日目までPHが3.0近くまで低下するがその後4.5ぐらいまで上昇していくのが見られた。子実体は最低PHを示す日の前後から発生し始めるのが見られた。ヒラタケもシイタケ同様に培養後PHは低下していくが最低PHに達する期日は10日前後と早く、PHも3.5から4.9位まででシイタケに比べて全般的に高かった。又子実体発生は最低PHを示した日から2~3日後であった、これらPHの変化は両菌とも米ぬかの比率に関係しているようであった。