

2021 年 06 月

あらげきくらげ種

Aragekikurage; Jew's Ear

(*Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.)

あらげきくらげ種審査基準

I. 審査基準の対象(Subject of these Guidelines)

この審査基準は、キクラゲ科 (*Auriculariaceae*) キクラゲ属 (*Auricularia* Bell. ex Juss.) の、アラゲキクラゲ種 (*A. polytricha* (Mont.) Sacc.) の全ての品種に適用する。

II. 提出種苗(Material Required)

- i) 種苗の形態 寒天培地に生育した二核菌糸体
- ii) 提出時期 審査当局が指定する時期
- iii) 数量 試験管 5本
- iv) 提出する種苗は、雑菌に汚染されていないものであること。
- v) 提出種苗は審査当局が指示した場合を除き薬剤、その他の処理をしていないものであること。もし、処理が行われている場合はその処理の詳細について記載すること。

III. 試験の実施(Conduct of Tests)

- i) 栽培条件 特性の確認が十分にできる正常な生育が可能な条件下で実施する。
- ii) 最低供試培地数 60 菌床 (20 菌床×3 反復)
- iii) 栽培期間 2 生育周期 (特性の違いが十分に一貫していることを確認する場合に 2 回目を実施する。)
- iv) 調査方法
 - 調査個体数 特に指示が無い限り、標準的な 60 菌床から、標準的な子実体 60 個体を選定して調査する。
 - 調査時期等 特に指示がない限り、特性表の調査方法欄に記載がある下記の記号(a)~(c)に示された時期に行う。
 - (a) 菌糸、菌そうは、PDA 培地において二核菌糸体の小片を 25 ±1℃で暗培養したものを指定された時期に調査する。
 - (b) 菌糸体は、PDA 培地において二核菌糸体の小片を各処理温度で暗培養したものを指定された時期に調査する。
 - (c) 子実体 (菌さん、子実層たく) は、特に指示がない限り、子実体の成長が最大到達点となった時期 (収穫時) に調査する。
PDA 培地 (ブドウ糖加用ジャガイモ煎汁寒天培地あるいはポテト・デキストロース寒天培地)
- v) 特別な試験 特定の条件下で現れる特性があり、出願者が申告して方法等が十分に提示され、審査当局が合意した場合は、特別な比較試験を実施することができる。

IV. 判定基準 (Standards for decisions)

判定は、登録出願品種審査要領の区別性、均一性及び安定性 (DUS) 審査のための一般基準に基づくものとする。

均一性については、供試個体数 60 の場合、許容される異形個体数は 2 である。

V. グループ分けに使用する形質(Grouping of Varieties)

- i) 菌糸体の成長最適温度 (形質 3)
- ii) 菌さんの表面の地色 (形質 15)
- iii) 培養開始から収穫までの期間 (形質番号 24)
- iv) 発生処理から子実体発生までの期間 (形質番号 25)
- v) 菌そうの帯線形成の有無 (参考形質)
- vi) 菌そうの嫌触反応の有無 (参考形質)

VI. 特性表で使用する記号の説明

G : グループ分けに使用する形質

(*) : 品種記載の国際調和のための必須調査形質

QL : 質的形質

QN : 量的形質

PQ : 擬似の質的形質

(+) : VIII. に特性表の説明図等を示す

MG : 植物体あるいは植物体の一部を集団として測定記録

MS : 植物体あるいは植物体の一部の個々の測定記録

VG : 植物体あるいは植物体の一部を集団として観察記録

VS : 植物体あるいは植物体の一部の個々の観察記録

網掛け (特性表のピンク色の部分) : 願書に添付する説明書 (種苗法施行規則第 7 条、別記様式第 2 号) に出願者が記載する特性及び階級値

状態区分

質的形質及び擬似の質的形質の場合、全ての状態が特性表に記載してある。しかし、5 階級以上の状態がある量的形質の場合、省略した状態が用いられることがある。例えば、9 階級の状態による量的形質の場合、審査基準の状態は、以下のとおりに略されることがある。

状態 (State)		階級 (Note)
(日本語)	(English)	
小	small	3
中	medium	5
大	large	7

しかし、以下の9階級の状態を品種の記述として使用できるが、その場合には適切に使用するよう留意する。

状態 (State)		階級 (Note)
(日本語)	(English)	
極小	very small	1
かなり小	very small to small	2
小	small	3
やや小	small to medium	4
中	medium	5
やや大	medium to large	6
大	large	7
かなり大	large to very large	8
極大	very large	9

VII. 特性表(Table of characteristic)

形質番号	U P O V No.	記号	形質 (Characteristics)		定義	調査方法	階級	状態 (State)		標準品種 (Ex.Var.)	備考
			(日本語)	(English)				(日本語)	(English)		
1		QN (+)	菌糸密度	Colony: density of hyphae on the medium	寒天培地上の菌糸の粗密	観察 VG (a)	1 2 3	粗 中 密	sparse intermediate dense	KX-AK080号、森89号、菌興92号	
2		QL (+)	菌そう表面の着色の有無	Colony: tinting of surface on the medium	寒天培地上に成長した菌そうの表面の着色の有無	観察 VG (a)	1 9	無 有	absent present	KX-AK080号、菌興92号、森89号	
3		QN (+) G	菌糸体の成長最適温度	Mycelium: optimum temperature for mycelium growth	寒天培地上で菌糸が最も良く伸長する温度	測定 °C MS (b)	3 5 7	22°C~24°C 26°C~28°C 30°C~32°C	low medium high	KX-AK080号、森89号、菌興91号	
4		QN (+)	菌糸体の温度別成長速度 (15°C/日)	Mycelium: growth rate at 15°C	15°Cにおける寒天培地上での1日あたりの菌糸伸長量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速 かなり速 極速	very slow slow to very slow slow slow to medium medium medium to fast fast fast to very fast very fast	菌興92号 KX-AK080号、森89号	

形質番号	UPOV No.	記号	形質 (Characteristics)		定義	調査方法	階級	状態 (State)		標準品種 (Ex.Var.)	備考
			(日本語)	(English)				(日本語)	(English)		
5		QN (+)	菌糸体の温度別成長速度 (20°C/日)	Mycelium: growth rate at 20°C	20°Cにおける寒天培地上での1日あたりの菌糸伸長量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速 かなり速 極速	very slow slow to very slow slow slow to medium medium medium to fast fast fast to very fast very fast	菌興92号 森89号 KX-AK080号	
6		QN (+)	菌糸体の温度別成長速度 (25°C/日)	Mycelium: growth rate at 25°C	25°Cにおける寒天培地上での1日あたりの菌糸伸長量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速 かなり速 極速	very slow slow to very slow slow slow to medium medium medium to fast fast fast to very fast very fast	菌興92号 KX-AK080号 森89号	

形質番号	UPOV No.	記号	形質 (Characteristics)		定義	調査方法	階級	状態 (State)		標準品種 (Ex.Var.)	備考
			(日本語)	(English)				(日本語)	(English)		
7		QN (+)	菌糸体の温度別成長速度 (30℃/日)	Mycelium: growth rate at 30℃	30℃における寒天培地上での1日あたりの菌糸伸長量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速 かなり速 極速	very slow slow to very slow slow slow to medium medium medium to fast fast fast to very fast very fast	菌興92号 KX-AK080号 森89号	
8		QN (+)	菌糸体の温度別成長速度 (35℃/日)	Mycelium: growth rate at 35℃	35℃における寒天培地上での1日あたりの菌糸伸長量	測定 mm/日 MS (b)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極遅 かなり遅 遅 やや遅 中 やや速 速 かなり速 極速	very slow slow to very slow slow slow to medium medium medium to fast fast fast to very fast very fast	菌興92号 KX-AK080号 森89号	
9		PQ (+)	菌さんの形	Cap: shape	菌さんの形状	観察 VG (c)	1 2 3	漏斗形 扇形 盤形	funnel shaped fan shaped saucer	KX-AK080号 菌興92号、森89号	
10		QN (+)	菌さんの直径	Cap: diameter	菌さんの直径 (最大幅部)	測定 mm MS (c)	3 5 7 8	小 中 大 かなり大	small medium large large to very large	KX-AK080号 森89号 菌興92号	

形質番号	UPOV No.	記号	形質 (Characteristics)		定義	調査方法	階級	状態 (State)		標準品種 (Ex.Var.)	備考
			(日本語)	(English)				(日本語)	(English)		
11		QN (+)	菌さんの厚さ	Cap: thickness	収穫時の菌さんの肉の厚さ (最厚部)	測定 mm MS (c)	3 5 7 8	薄 中 厚 かなり厚	thin medium thick thick to very thick	KX-AK080号、森89号 菌興92号	
12		PQ (+)	菌さんの周縁部の形	Cap: marginal form	菌さんの周縁部の形状	観察 VG (c)	1 2	平面形 褶曲形	planar fold	KX-AK080号、森89号 菌興92号	
13		QL (+)	菌さん表面の光沢の有無	Cap: glossiness on inner side	菌さん表面の光沢の有無	観察 VG (c)	1 9	無 有	absent present	KX-AK080号、菌興92号、森89号	
14		QN (+)	菌さんの硬さ	Cap: firmness	菌さんの中間部の硬さ	観察/ 測定 VG/M S (c)	3 5 7	軟 中 硬	soft medium hard	KX-AK080号、菌興92号、森89号	
15		PQ (+) G	菌さんの表面の地色	Cap: ground color on inner side	菌さん上面の中央部の地色	観察 VG (c)	1 2 3 4 5 6	白 淡褐 褐 紅褐 紫褐 黒	white light brown brown reddish brown purplish brown black	菌興92号 KX-AK080号、森89号	
16		QL (+)	菌さん表面のしわの有無	Cap: wrinkle on inner side	菌さん表面のしわの有無	観察 VG (c)	1 9	無 有	absent present	KX-AK080号、菌興92号、森89号	

形質番号	UPOV No.	記号	形質 (Characteristics)		定義	調査方法	階級	状態 (State)		標準品種 (Ex.Var.)	備考
			(日本語)	(English)				(日本語)	(English)		
17		PQ	菌さん表面のしわの形	Cap: wrinkle form on inner side	菌さん表面のしわの形	観察 VG (c)	1 2	網目状 不規則形	net formed irregular	KX-AK080号、森89号、菌興92号	
18		QL	菌さん裏面の毛の有無	Cap: hair on outer side	菌さん裏面の毛の有無	観察 VG (c)	1 9	無 有	absent present	KX-AK080号、菌興92号、森89号	
19		QN (+)	菌さん裏面の毛の長さ	Cap: hair length on outer side	菌さん裏面の毛の長さ	観察/ 測定 (μ m) VG/MS (c)	1 2 3 4 5 6 7 8 9	極短 かなり短 短 やや短 中 やや長 長 かなり長 極長	very short slow to very short short short to medium medium medium to long long long to very long very long	KX-AK080号 森89号、菌興92号	
20		PQ (+)	菌さん裏面の毛の色	Cap: hair color of outer side	菌さん裏面の毛の色	観察 VG (c)	1 2 3	白 灰白 褐	white grayish white brown	菌興92号 森89号 KX-AK080号	
21		QN	菌さん裏面の毛の密度	Cap: density of hair on outer side	菌さん裏面の毛の密度	観察 VG (c)	3 5 7	粗 中 密	sparse medium dense	KX-AK080号、菌興92号、森89号	
22		PQ (+)	菌さん裏面の毛の質	Cap: hair quality of outer side	菌さん裏面の毛の質	観察 VG (c)	1 2	繊維状 剛毛状	fibrous setiform	KX-AK080号、菌興92号、森89号	

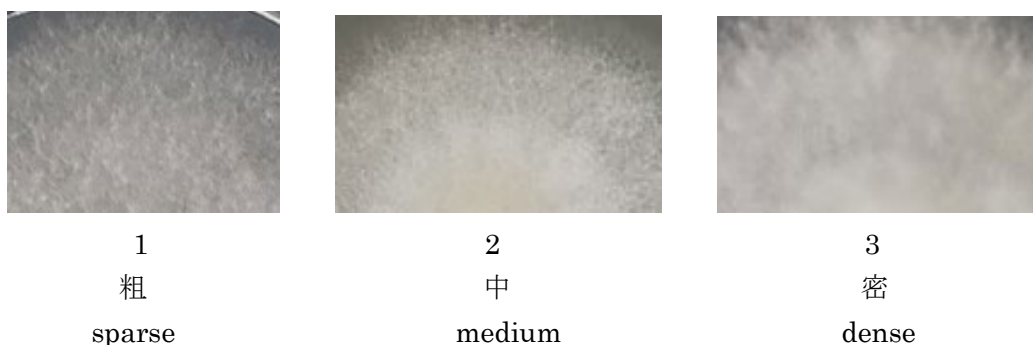
形質番号	UPOV No.	記号	形質 (Characteristics)		定義	調査方法	階級	状態 (State)		標準品種 (Ex.Var.)	備考
			(日本語)	(English)				(日本語)	(English)		
23		QL (+)	菌柄状部分の有無	Stipe: stipe-like part	菌柄状部分の有無	観察 VG (c)	1 9	無 有	absent present	森89号 KX-AK080号菌興92号	
24		QN (+) G	培養開始から収穫までの期間	Fruit body: period from incubation to harvest	収量が最大となる培養期間	測定 日 MS (c)	3 5 7	短 中 長	short medium long	KX-AK080号、森89号、菌興92号	
25		QN (+) G	発生処理から子実体発生までの期間	Fruit body: period from putting a slit to fruit body formation	スリット設置から原基形成までの期間	測定 日 MS (c)	3 5 7	短 中 長	short medium long	KX-AK080号、森89号、菌興92号	
26		QN (+)	子実体の乾燥重量	Fruit body: dry weight	子実体の乾燥重量	測定 g/菌床 MS (c)	3 5 6 7	軽 中 やや重 重	light medium medium to heavy heavy	KX-AK080号、森89号 菌興91号	
27		QN (+)	乾燥重量／生重量	Fruit body: Ratio of dry weight / fresh weight	子実体の生重量に対する乾燥重量の比	測定 % MS (c)	3 5 7	小 中 大	Small medium large	KX-AK080号、森89号 菌興92号	

VIII. 特性表の説明

形質1 菌糸密度 Char.1 Colony: Density of hyphae on the medium

PDA 培地 (Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA) を使用する。

常法(121℃、15分)により滅菌し、シャーレ (内径9cm、高さ2cm) に20ml分注して作製した平面培地の中央部付近に、別に供試培地で前培養(25±1℃、10~15日間)した2核菌糸体の小片(直径5mm程度)をコルクボーラーで打ち抜いて接種する。30±1℃で20日程度暗培養し、菌糸がシャーレ上に70%程度に成長した時期に調査する。最低供試数はシャーレ3枚以上とする。



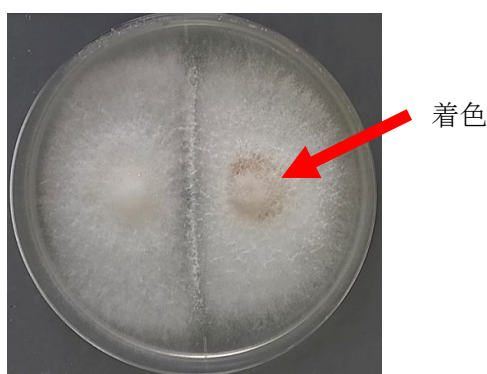
形質2 菌叢表面の着色の有無 Char.2 Colony: tinting of surfaces on the medium

PDA 培地 (Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA) を使用する。

常法(121℃、15分)により滅菌し、シャーレ (内径9cm、高さ2cm) に20ml分注して作製した平面培地の中央部付近に、別に供試培地で培養(25±1℃、10~15日間)した2核菌糸体の小片(直径5mm程度)をコルクボーラーで打ち抜いて接種する。30±1℃で20日程度暗培養する。蔓延後14日間18~27℃の範囲、光照射下で追培養した後、「菌叢表面の着色の有無」について観察する。最低供試数はシャーレ3枚以上とする。

なお、追培養は8時間/日以上光照射された環境下で行う。

光源・光量は、青色光 (ピーク波長460nm前後) の場合1~3mol・m⁻²・s⁻¹程度、蛍光灯の場合80~100lux程度とする。



1
無
absent

2
有
present

形質3 菌糸生長最適温度 Char.3 Mycelium: optimum temperature for mycelial growth

PDA 培地 (Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA) を使用する。

常法(121℃、15分)により滅菌し、シャーレ (内径9cm、高さ2cm) に20ml 分注して作製した平面培地の中央部付近に、別に供試培地で前培養(25±1℃、10~15日間)した2核菌糸体の小片(直径10mm程度)をコルクボーラーで打ち抜いて接種する。30±1℃で予備培養し、菌糸の再生を揃え、菌糸がシャーレ上に70%程度に成長した時期に調査する。最低供試数は1品種あたりシャーレ5枚/℃とする。

形質4 菌糸体の温度別成長速度 (15℃) Char.4 Mycelium: growth rate at 15℃

形質5 菌糸体の温度別成長速度 (20℃) Char.5 Mycelium: growth rate at 20℃

形質6 菌糸体の温度別成長速度 (25℃) Char.6 Mycelium: growth rate at 25℃

形質7 菌糸体の温度別成長速度 (30℃) Char.7 Mycelium: growth rate at 30℃

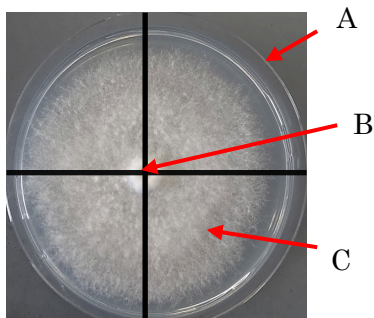
形質8 菌糸体の温度別成長速度 (35℃) Char.8 Mycelium: growth rate at 35℃

PDA 培地 (Difco laboratories, Detroit, Michigan, USA) を使用する。

常法(121℃、15分)により滅菌した培地をシャーレ (内径9cm、高さ2cm) に分注(20ml)する。このあと、別に供試培地で前培養 (20~25℃、14~21日間)した二核菌糸体の小片 (径5mm程度)をコルクボーラーで打ち抜いてから培地の中心に接種し、23±1℃で3~5日間、予備暗培養して菌糸の再生 (径10mm以上)を揃えた後、シャーレを15±1℃、20±1℃、25±1℃、30±1℃、35±1℃のインキュベーターに入れ、1日間暗培養 (成長の遅い品種は適宜培養期間を延長)後、菌糸先端をマークし、7日間培養し菌糸生長量を測定して、1日あたりの成長量を算出する。また、20℃未満及び34℃以上で最長生長量を示す場合は、適宜、温度範囲を拡大して測定し、階級値は外挿する。最低供試数は、1品種当たりシャーレ5枚/℃とする。

成長量の測定方法

- ① 予備暗培養したシャーレの裏にシャーレ中心で直交する十字の印を入れる。



A : シャーレ

B : 十字

C : 菌糸

- ② シャーレを15℃、20℃、25℃、30℃、35℃の各温度に設定したインキュベーターに移動する。
③ 移動から1日後、十字線上にある菌糸先端4箇所をマークする。

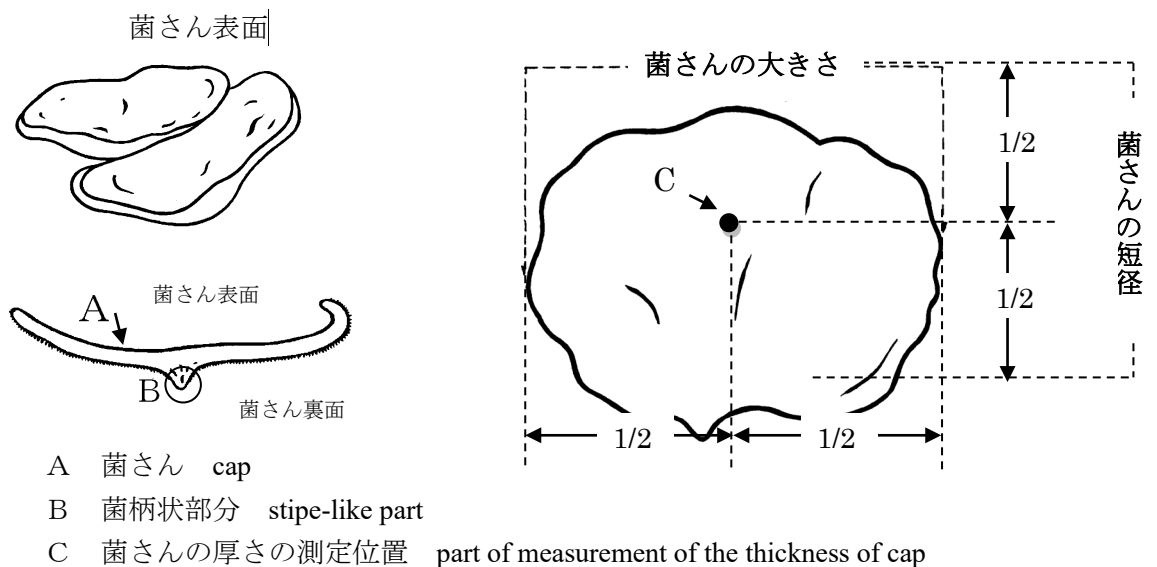
- ④ マーク後、各設定温度のインキュベーターにもどし2日後（成長が遅い品種の場合は、状況により培養期間を伸ばす）、十字線上にある菌糸先端4箇所をマークする。
- ⑤ 4箇所の2点のマーカ間の長さをノギスでそれぞれ測定する。
- ⑥ 4箇所（赤線—緑線）の平均成長量を算出し、その後1日あたりの成長量を算出する（これがシャーレ1枚あたりの1日の平均成長量となる）。
- ⑦ 設定温度ごとに5枚のシャーレを供試し、各温度における1日あたりの平均成長量を算出する。

成長最適温度は、 $15^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、 $20 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、 $25 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、 $30 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、 $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$ の1日当たりの成長量で成長曲線を描いて判定する。

温度別成長速度は、各温度での測定データと計算結果を表に示すこととする。

なお、前後の温度帯の成長量と比較し異常な数値となった場合は、当該温度帯の測定をやり直すこととする。

成長の速い品種については、グロスチューブの使用も可とするが、その場合は全てグロスチューブを使用することとする。



子実体の部分の名称と測定部位：name of parts of fruit body

point of measurement on fruit body

形質 9 菌さんの形 Char.9 Cap: shape
菌さんの形を観察する。



1
漏斗形
funnel shaped

2
扇形
fan shaped

3
盤形
saucer

形質 10 菌さんの大きさ Char.10 Cap: diameter
各子実体の菌さんの直径で最も広い部分を測定し、供試個体数の平均を求める。

形質 11 菌さんの厚さ Char.11 Cap: thickness
各子実体の菌さんの肉の厚さで菌傘の最も厚い部分を測定し、供試個体数の平均
を求める。収穫時の菌さんの肉の厚さを計測する。

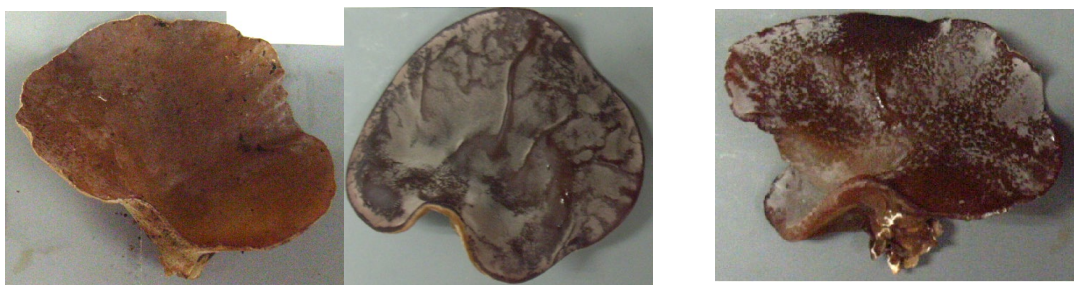
形質 12 菌さんの周縁部の形 Char.12 Cap: marginal form
菌さんの周縁部の形状を観察する。



1
平面形
planar

2
褶曲形
fold

形質 13 菌さん表面の光沢の有無 Char.13 Cap: glossiness on inner side
 菌さんの表面の光沢を観察する。



1
 無
 absent

9
 有
 present

形質 14 菌さんの硬さ Char.14 Cap: firmness
 菌さんの中間部を果実硬度計で測定し、標準品種と比較する。

形質 15 菌さん表面の地色 Char.15 Cap: ground color on inner side
 菌さん表面の中央部の地色を観察する。RHS カラーチャート色票番号を参照する。

形質 16 菌さん表面のしわの有無 Char.16 Cap: wrinkle on inner side
 菌さん表面のしわの有無を観察する。



1
 無
 absent



2
 有
 present

形質 19 菌さん裏面の毛の長さ Char.19 Cap: hair length on outer side
 菌さん裏面の毛の長さを観察する。必要に応じ電子顕微鏡等による測定を行い、
 写真（スケール付き）を添付する。

形質 20 菌さん裏面の毛の色 Char.20 Cap: hair color of outer side
菌さん裏面の毛の色を観察する。RHS カラーチャートNo.も参考に記載する。

形質 22 菌さん裏面の毛の質 Char.22 Cap: hair quality of outer side
菌さん裏面の毛の質を観察する。

形質 23 菌柄状部分の有無 Char.23 Stipe: Stipe-like part
子実体の菌柄状部分の有無を観察する。



形質 24 最適培養期間 Char.24 Fruit body: optimum incubation period
試験方法は、子実体の栽培方法(5)培養により栽培し、培養期間を 45 日以上～50 日未満、50 日以上～55 日未満、55 日以上～60 日未満、60 日以上～65 日未満、65 日以上～70 日未満の 5 区分とし、1 区各品種 10 菌床ずつ栽培し、最大収量 (g/菌床) が発生するまでの期間 (日) (45 日未満と 70 日を超える場合は、追加して栽培する) を測定する。

形質 25 発生処理から子実体発生までの期間 Char.25 Fruit body: period from put a slit to harvest
試験方法は、子実体の栽培方法(5)培養により栽培し、最適培養期間におけるスリット設置から原基形成までの期間 (日) を測定する。

形質 26 子実体の乾燥重量 Char.26 Fruit body: weight of dry fruit body
発生操作から 2 ヶ月間に収穫した子実体の乾燥重量を測定し、1 菌床当たり換算する。
乾燥は、乾燥温度 60℃、送風式の乾燥機で 2 日間以上、恒量 (乾燥してもそれ以上重量が変化しない状態の重量) になるまで乾燥する。

形質 27 乾燥重量/生重量
Char.27 Fruit body: ratio of dry weight / fresh weight
(乾燥重量/生重量)×100 (単位: %)

子実体の栽培方法

- (1) 培養・栽培袋は以下と同様の性能を有するものを使用する。
 - ① 容器（袋）
耐熱性のフィルター付きガゼット袋（450×200×320 mmポリエチレン製）
 - ② フィルターの仕様
厚み 50 μ （ \pm 5%）、材質 PE、孔径 直径 47 mm、孔数 1箇所（参考：タイベック不織布）、通気量 0.09ml/cm²・sec（1秒当たり1cm³を通過する空気の体積）
- (2) 菌床栽培培養基は、ナラ類落葉広葉樹おが粉（sawdust）及び飼料用一般フスマ（小麦由来）（wheat bran）とする。
 - ① 配合比（乾燥重量比） おが粉 77.5：フスマ 22.5（32メッシュオン、10メッシュパスのおが粉を60%～70%含む）
 - ② 炭酸カルシウムで pH5.0～5.5 に調整すること。
 - ③ 含水率 62～65%（殺菌前水分）
 - ④ 培養基充填量 2,500 g／袋（乾燥重量）（200×120×150 mmボックス型に圧縮）
 - ⑤ 接種孔 3か所（径 20～30 mm、深さ 70～80 mm）
- (3) 培養基殺菌（高圧または常圧殺菌）および放冷
 - ① 高圧蒸気殺菌 120℃ 60分
 - ② 常圧殺菌 100℃ 240分（培地内温度が98℃以上に上昇してから240分）
 - ③ 放冷 培地温度を20℃以下まで冷却（消毒を行ったクリーンな環境下で実施）
- (4) 種菌接種量
40ml／1菌床を接種（1,500cc種菌瓶1本当たり30～40菌床が目安）
- (5) 培養
 - ① 培養温度（空調） 20 \pm 2℃
 - ② 培養湿度 70%程度
 - ③ 培養期間 60日
 - ④ 培養光量 暗培養
 - ⑤ 培養室の炭酸ガス濃度 3,000ppm以下に制御（CO₂濃度計による）
- (6) 発生処理（スリット）
菌床側面に袋の上から縦に8（各面2本）深さ5mm程度の切れ込みを入れる。（菌床を上下反転、カッター等使用）
- (7) 発生管理
 - ① 管理温度 15～25℃
 - ② 管理湿度 60～90%の範囲（適宜散水）
 - ③ 光量 蛍光灯（100～300lux程度）（青色光の場合（ピーク波長460nm前後）で3～4 μ mol・m⁻²・s⁻¹程度）を日中、7時間／日程度照射。

④ 炭酸ガス濃度：1,000ppm 以下に制御（CO₂濃度計による）

（8）注意事項

- 殺菌時 ブロック培地は内部温度が上昇し難いことから、培地内温度を測定して確認するのが望ましい。
- 放冷時 常圧殺菌の場合は、培地の急冷に特に留意する。
- 接種時 接種終了後の菌床は、袋口部を持ち上げないように注意し、必ず菌床底部に手を添えて移動する。
- 培養時 接種後の保温管理が不適切な場合には、害菌が混入し易く、特に種菌が活着するまでの培養初期におけるコンタミネーションの防止に注意する。
袋に収容した状態でのこを発生させる方式であることから、菌床移動時などには丁寧に扱い、菌床（特に側面）から袋を剥離させないように注意する。
- 発生操作時 あらげきくらは菌床全面からの発生よりは、間隙から発生する特性を有していることから、発生操作は菌床上部全面を裸出させる手法ではなく、菌床の袋容器へ直接部分的なスリット状の切れ込みを入れて発生させること。