

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		
遺 伝 的 特 性											
種		A bispor- us		A bitoqu- is		A campe- stris		その他 の種			B. MAY and D. J. ROYSE. AP- PLICATION OF THE ELECTRO- PHORETIC METHODOLOGY TO THE ELUCIDATION OF GENETIC LIFE HISTORIES OF EDIBLE MUSHROOMS. Mushroom Sci- ence XI, 799-817, 1981.
系 統			白 色 系 統		クリーム 色系統		褐 色 系 統				
酸 素										エステラーゼのほか 2～3の酵素を対象。	
蛋白質										可溶性蛋白質を測定。	
生 理 的 特 性											
菌糸の生長に関する温度特性											①供試培地は2% Malt Agar (PH7) 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, 22～26℃で培養した菌 叢からとった菌糸の小片 (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。
寒天培地上での生長最適温 度	20℃	21℃	22℃	23℃	24℃	25℃	26℃	27℃	28℃		
生長速度	mm/10℃	mm/15℃	mm/20℃	mm/25℃	mm/30℃	mm/35℃				20日間の菌糸の直線 生長の平均値を測定。	
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。

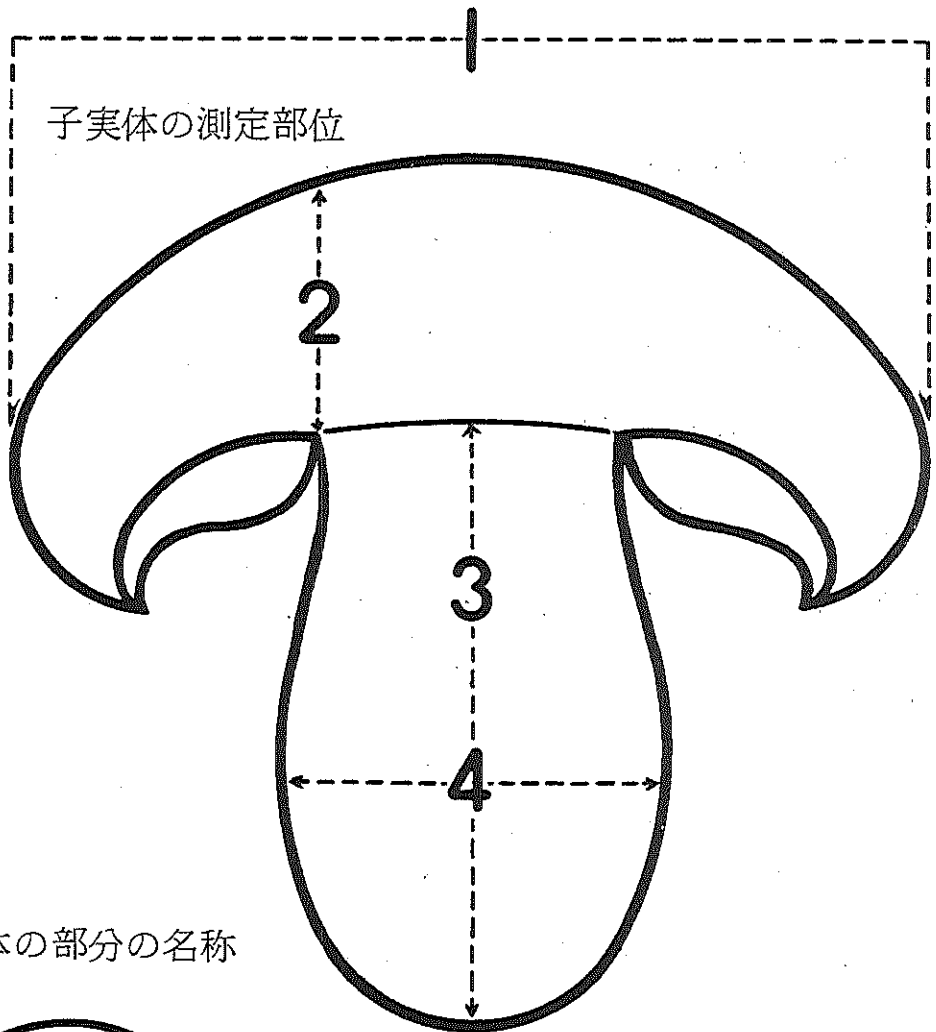
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
菌叢の密度			粗		中		密				
気中菌糸の発達程度			少		中		多			培養20日後に測定。 菌糸束を含む。	
耐 病 性											
ウェットバーブル			弱		中		強				
ドライバーブル			弱		中		強				
褐 斑 病			弱		中		強			細菌性、カビ性を含む。	
ウイルス病			弱		中		強				
その他の病害			弱		中		強				とくに特徴のある場合に限る。
その他の特性											とくに特徴のある場合に限る。
裁 培 的 特 性											
菌床の性状											①培地は稲藁（わら）4 t に対し、 石灰窒素 1・0%, 尿素 0・5%, 米糠 1・0%, 硫酸 1・3%, 炭酸カルシウム 1・5%, 過磷酸石灰 2・5%の比率 （重量比）で混合したものを使用し、 石灰窒素、尿素、米糠は本積み時に、 硫酸は第1切り換え時に、炭酸カル シウム、過磷酸石灰は第2切り換え 時に添付する②堆積後の第1発酵の 日数は15～20日間、発酵熱は70～80 ℃とする③床詰め後の第2発酵（後
種菌の活着			早		中		遅			種菌の菌糸が培地に 活着する期間。	
種菌の接種から子実体発生ま での期間											
菌糸の蔓延			早		中		遅			菌床1㎡当たりの菌 糸の蔓延する期間。	

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
覆土から子実体発生までの期間			12日以下		12～16日		16日以上			ピンヘッドの発生した時期。	発酵)の日数は4～7日間、発酵熱は60℃以下とする④種菌は穀粒(小麦)種菌を使用し、床温20℃の時に全面攪拌方式によって接種する⑤接種量は3・3㎡当たり1・5～2・0ℓとする⑥菌糸が成育してきたら、適宜に灌水する⑦接種後14～17日で菌糸が蔓延してきたら、覆土する⑧覆土は赤土80％、ピートモス20％の比率で混合し、炭酸カルシウムまたは消石灰でPH7に調整した土壌を使用し、厚さ3・5cmとする⑨室内温度は子実体が発生するまでの3週間のうち、初めの2週間は20℃、あとの1週間は15～18℃に管理する⑩この間、適宜に散水する⑪覆土後3週間過ぎると、ピンヘッド(幼芽)が発生し、子実体に生長するので、内被膜が切れる直前に採取し、これを調査する。
子実体の発生											
発生最適温度	14℃	15℃	16℃	17℃	18℃	19℃	20℃				
ピンヘッドの形成数			少		中		多				
子実体の生長											
生長最適温度	14℃	15℃	16℃	17℃	18℃	19℃	20℃				
ピンヘッドの形成から収穫までの期間			早		中		遅				
子実体の発生型											
発生時期			早 生		中 生		晩 生				
発 生 型			散 生				群 生				
株 だ ち			易				難				
その他の発生型											とくに特徴のある場合に限る。
その他の栽培上の特性											とくに特徴のある場合に限る。
収 量										石づきを切除したものを計量。	

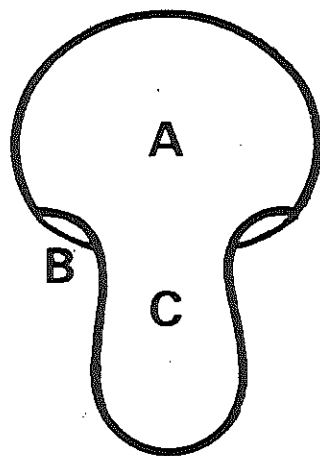
項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
総発生量											
総発生量に対する収穫回ごとの収量の割り合い											
子実体 1 個の平均重量											
子実体 1 kg 中の個数											
培地に対する特異性											
培地の最適含水率											
培地材料に対する特異性											とくに特徴のある場合に限る。
その他の栽培形態に関する特異性											とくに特徴のある場合に限る。
形 態 的 特 性											
										子実体は内被膜が切れる直前のもの（石づきは切除しない）。 個体数は、無作為抽出 100 個体。	
菌 傘											
断面の形態											
大きさ			2.5 cm 以 下		2.6 ~ 4.0 cm		4.1 cm 以 上			直径を測定。	

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
色											
白色系統			淡		中		濃				
クリーム色系統			淡		中		濃				
褐色系統			淡		中		濃				
鱗 皮 (ささくれ)	な い								あ る		
量			少		中		多				
肉											
質			軟		中		硬				
厚 さ										菌傘の直径に対する 肉の厚さを測定。	
変 色			5 分 以 内		6 ~ 60 分		61 分 以 上			切断面の変色時間を 測定。	
菌 褶											
色			ピンク色		淡褐色		濃褐色			内被膜が切れた時の 色調を判定。	
菌 柄											
断面の形態			U		2		3				

項 目	区 分									測 定 基 準	調 査 方 法
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
長 さ	1.0 cm 以下	1.1~1.5 cm	1.6~2.0 cm	2.1~2.5 cm	2.6~3.0 cm	3.0~3.5 cm	3.6 cm 以上				
太 さ	1.0 cm 以下	1.1~1.5 cm	1.6~2.0 cm	2.1~2.5 cm	2.6 cm 以上					直径を測定。	
色											
白色系統			淡		中		濃				
クリーム色系統			淡		中		濃				
褐色系統			淡		中		濃				
鱗 皮 (ささくれ)	な い								あ る		
量			少		中		多				
肉の特徴	な い								あ る	中空の有無を測定。	
菌傘の直径と菌柄の長さとの 比率											
その他の形態											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「四訂日本 食品標準成分表」(昭和57年版)の ものに限り検討する。



子実体の部分の名称



A 菌 傘

B 菌 褶

C 菌 柄

1 菌傘の直径

2 菌傘の肉の厚さ

3 菌柄の長さ

4 菌柄の直径