

きのこ菌床栽培(2.1.25)

1・2年生総合学科地域クリエイト系列の生徒がキノコの菌床栽培に取り組んでいる。

1年生はマイタケ、2年生はヒラタケである。菌床(培地)はおがくずとふすま(小麦製粉後の糠)。培養瓶や袋に菌が広がると菌床が黒から白に変わる。その後、蛍光灯の光を当て菌の繁殖場所(空間)を確保するとヒラタケやマイタケが出てくる。子孫を残すための反応である。地域振興にキノコ栽培を利活用する研究に取り組む基礎を学んでいる。

「きのこは嫌いです。自分が育てたキノコを食べて好きになれたら良いと思います。」

「自分はキノコが好きなので、栽培することは楽しみです。」と生徒の弁。



<マイタケ菌床(培地)>



<ヒラタケ培地(菌床)>



< 培地 (菌床) が黒から白に変化後 >