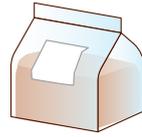


# キノコ採り隊の育て方

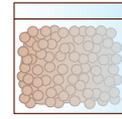


写真はキノコをイメージした編みぐるみ作品です。©ヤマセツ

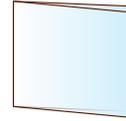
## セット内容



(A)



(B)



(C)



(D)

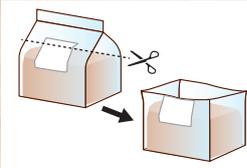
- (A)** 菌床ブロック…1コ **(C)** ビニール袋…1枚  
**(B)** 赤玉土……………1袋 **(D)** 説明書……………1枚  
 ※「コリぷる」には(C)は入っていません。

## 栽培手順

あると便利  
霧吹き



**1** 箱の中から出してフィルター真ん中あたりをハサミでカットしてそのまま袋の上部を広げて箱に戻します。



**2** スプーン等を使用して菌床ブロックの上面を1cm程度ほぐし、平らに整えます。  
※「コリぷる」はそのまま栽培開始して下さい。

**3** 赤玉土が入った袋に水を静かに注ぎ十分に水をふくませてから、赤玉土を培地の上面に乗せて均等な厚みになるように整えます。  
※赤玉土を揉み潰さないで下さい。

**4** ビニール袋を箱にかぶせて栽培開始します。

## 栽培方法

風の当たる場所や直射日光を避けて各キノコの栽培環境、温度で管理します。散水は赤玉土の表面が乾燥していたら、霧吹き等を使用して散水してください。(水のやりすぎにはご注意ください。)環境によって、キノコの芽が発生する日数が変わります。収穫後は散水して次の発生を待ちましょう。

## Q & A

### マッシュルーム



**Q** キノコができない。

**A** 栽培は、20℃～23℃の温度帯と12℃～18℃の温度帯の両方が必要です。昼夜の温度差を利用して2つの温度帯に入るようにして下さい。もし、温度設定が可能ならば、白いキノコ菌が覆土の表面に上がって来るまで20℃～23℃に、その後12℃～18℃の場所で栽培するとマッシュルームの発生が早まります。

### アラゲキクラゲ



**Q** キノコが大きにならない。

**A** このキノコはかなりの酸素と水分を必要とします。狭い密封空間を避け、霧吹きは多めにして下さい。



### コプリュー



**Q** 収穫したキノコの保存方法は？

**A** 真空パックが最も良いです。出来なければ、まず石づきを切り落とします。次に洗わずにキッチンペーパーに包みます。そして空気が入らない様に袋に入れて密封して冷蔵保存して下さい。

**Q** 表面は白いけど、割ったら中が少し茶色くなっています。食べられますか？

**A** 腐敗臭がなければ食べられますが、早めに食べて下さい。

期間限定 10月～3月末「キノコ採り隊」

ホームページ 他にも色々きのご取扱っています

<https://kinoko-ten.com>

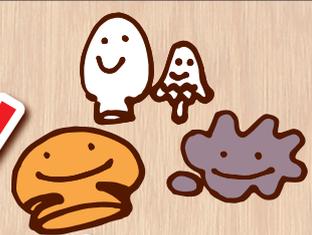
きのこ  
専門

**Kinoko-Ten**

〒663-8136 兵庫県西宮市笠屋町 20-14-803

# おうちできのご栽培!

## 楽しく菌活はじめませんか?



♥ 毎朝、起きるのが楽しくなります ♥

- 冬休みの自由研究に
- 一風変わったお歳暮・プレゼントに
- お子様の食育に
- 食べる楽しみ育てる喜びを

マッシュルーム

### マッシュポコ



発芽前の準備として、白い菌糸が赤玉土の表面に上がって来るまで出来るだけ 20℃~23℃で管理して下さい。

栽培条件

**12℃~18℃**

発生日目安 14日~20日

好みの大きさに傘の部分を持ってねじるように収穫して下さい。

コブリーヌ

### トロリン



栽培条件

**18℃~23℃**

発生日目安 14日~20日

根元に近い軸の部分を持って折るように収穫します。傘が開く前に収穫すると美味しく、傘が開いてしまうと黒く溶けます。

アラゲキクラゲ

### ミニコリふる



栽培条件

**18℃~28℃**

発生日目安 10日~14日

水分と新鮮な空気で育ちます。根元の部分をハサミでカットして収穫します。

#### 生で食べられる 唯一のキノコ



ホワイトマッシュルーム

スライスして  
・サラダ  
・スープなど

ブラウンマッシュルーム

・フライ  
・アヒージョ  
・シチューなど



#### 一晩でとけてしまう まぼろしのキノコ



・野菜炒め  
・バター炒め  
・パスタ  
・リゾット  
・スープなど

とけはじめるトロリン



#### 菌ごたえを 楽しむキノコ



熱湯で30秒ゆでて  
・おさしみ  
・サラダ  
・酢の物など

・天ぷら  
・野菜炒め  
・とろとろスープ  
・ラーメンのトッピングなど



### きのこ専門 Kinoko-Ten

質問に  
お答えします

フォロー  
お願いします



お問い合わせ

栽培方法など

日本農林種菌株式会社  
〒410-1118 静岡県裾野市佐野 461-1  
TEL : 055-992-0457  
E-mail : info@kinoko-nichino.com

ご注文

きのこ専門 Kinoko-Ten  
〒663-8136 兵庫県西宮市笠屋町 20-14-803  
TEL : 090-8481-1377  
FAX : 0798-40-6973  
E-mail : kinokoten@kinoko-ten.com

ご注文は  
こちら

Kinoko-Ten  
ホームページ

