

令和5年度  
きのこ類の種菌の有害菌等調査関連業務  
調査報告書

令和6年3月  
一般財団法人 日本きのこ研究所

## 1. 事業の実施状況

本業務は、種苗法(平成 10 年法律第 83 号)に基づく指定種苗であるきのこ類の有害菌等の有無について確認・種別判定等の調査を行うものであり、令和 5 年 10 月 25 日に締結した請負契約書、および仕様書に準拠して実施した。

調査対象は、林野庁が種苗法に基づき検査のために種苗販売業者 10 事業者から収集し、当研究所に送付されたきのこの種菌等(表 1)を保存・培養し、林野庁に対して有害菌等の有無の判定に関する調査報告、及び適切な助言を行うことを目的とした。

なお、有害菌とは、種苗法施行規則(平成 10 年農林水産省令第 83 号)第 23 条第 3 項第 3 号の規定に基づき、農林水産大臣の指定する *Trichoderma* 属菌を指し、それ以外を害菌として説明する。

表 1 検査対象事業者および検査種菌等の一覧

都道府県	検査対象事業者	検査種菌等			検体番号	試験管番号
		形態	種類	数量		
■	■	袋菌床	しいたけ	12	A1~A12	A1~A12
	■	瓶菌床	えのきたけ	12	B1~B12	B1~B12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	C1~C12	C1~C12
	■	袋菌床	しいたけ	12	D1~D12	D1~D12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	E1~E12	E1~E12
■	■	菌棒	しいたけ	12	F1~F12	F1~F12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	G1~G12	G1~G12
	■	袋菌床	しいたけ	12	H1~H12	H1~H12
■	■	袋菌床	しいたけ	12	I1~I12	I1~I12
	■	袋菌床	しいたけ	12	J1~J12	J1~J12
6 県	10 種苗販売業者			120		

## 1) 調査内容と方法

### (1) 送付された種菌等の消毒・保管

- ① 送付された種菌等の数量を確認し、容器の破損、菌叢表面の状態等を点検したのち、外側をエタノール消毒液で消毒した。
- ② 種菌等は保冷庫内(5~10℃)の整理棚に収納し、分離片の採取まで保管した。
- ③ 上記の作業途上で、目視によって菌叢の状態(異常の有無等)を確認した。
- ④ 分離片の採取は、種菌等の到着日、または到着から遅くとも4日以内に実施した。

### (2) 寒天培地を用いた分離片採取・培養

- ① 分離用培地としては馬鈴薯・ブドウ糖寒天培地(Difco社製、以下、PDA培地と称す)を用いた。なお、いずれも試験管に約10ml分注し、オートクレーブ殺菌(120℃、20分間)して供試した。
- ② 種菌等の分離片採取は、クリーンルーム内のクリーンベンチ(無菌作業台、清浄度:クラス100以上)で実施した。ピンセット、エーゼ等の分離器材は、種菌等を1片分離する都度、アルコール殺菌、および火炎殺菌を行った。
- ③ 種菌等のPDA培地による分離片は、袋菌床及び瓶菌床では1検体から上面(3隅各1点、計3点)と中段面(2隅各1点、および中央部1点、計3点)、下段面(3隅各1点、および中央部1点、計4点)の合計10点を採取した。菌棒では1検体から、接種源を含む断面の接種源付近を上面として3点、接種源から離れた部位を中段面として3点分離し、接種源を含まない断面から下段面として4点を分離した。試験管には分離箇所と対応するよう、通し番号(A-01-01、A-01-02、A-01-03・・・)をつけた(図1)。
- ④ 分離片の培養は、接種した試験管を培養室(25℃)で14日間程度行った。

### (3) 培養期間中の点検・調査

培養期間中の点検・調査は、おもに有害菌等の発生の有無(菌糸の生長状況、及び色の変化等)を中心に、分離から2~4日目、6~8日目、9~11日目、14~15日目の計4回行った。なお、最終点検・調査が終了したそれぞれの試験管は、5℃の保冷庫で保管した。

### (4) 異常菌糸が発生した場合の菌の判定、及び有害菌等の同定

分離片から異常菌糸が発育した試験管については、光学顕微鏡等による観察を行った。なお、有害菌等の属の分類・同定は、基本的にはスライドカルチャー方式によって得た菌糸体を供試し、光学顕微鏡を用いて行った。

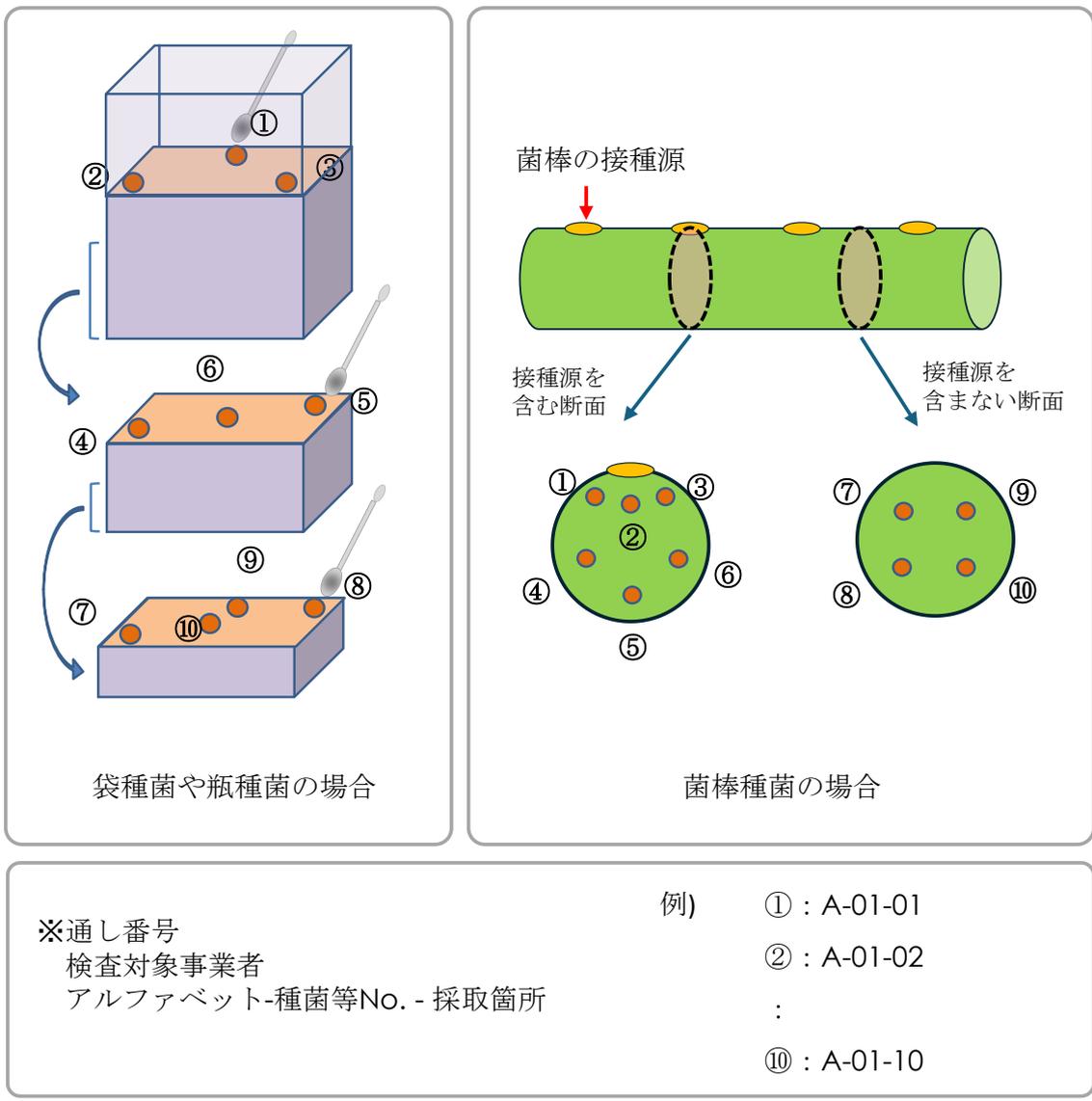


図1 分離片の採取個所と通し番号

2) 調査結果

(1) 有害菌等調査関連業務のフローチャート

林野庁によって種苗販売業者 10 事業者から有害菌等調査のために収集され、当研究所に送付されたきのこの類の種菌等について、その受入れ、分離、および調査等に関する作業日程のフローチャートを表 2 に示す。

種菌等各部位からの分離片採取は、種菌等の到着日、または遅くても到着後 4 日以内に実施した。調査は分離から 2~4 日目、6~8 日目、9~11 日目、14~15 日目の計 4 回行った。

表 2 有害菌等調査関連業務のフローチャート

検査対象事業者									
検体番号	試験管番号	都道府県	名称(略)	きのこの種類	数量	培地作製日	受入日	分離日	最終調査日
A	A	■■■■	■■■■	しいたけ	12	10/31	11/9	11/9	11/24
B	B	■■■■	■■■■	えのきたけ	12	11/1	11/9	11/13	11/27
C	C	■■■■	■■■■	しいたけ	12	11/9	11/20	11/20	12/5
D	D	■■■■	■■■■	しいたけ	12	11/10	11/20	11/21	12/5
E	E	■■■■	■■■■	しいたけ	12	12/27	1/19	1/22	2/5
F	F	■■■■	■■■■	しいたけ	12	1/17	1/24	1/25	2/8
G	G	■■■■	■■■■	しいたけ	12	11/24	12/7	12/11	12/26
H	H	■■■■	■■■■	しいたけ	12	11/24	12/8	12/12	12/26
I	I	■■■■	■■■■	しいたけ	12	1/26	2/5	2/6	2/20
J	J	■■■■	■■■■	しいたけ	12	1/26	2/5	2/7	2/21

(2) 有害菌等の分離結果

培養中の点検・調査は、分離から2～4日目、6～8日目、9～11日目、14～15日目の計4回行い、分離培地からの菌糸の生育状況、及び有害菌等の混入の有無・菌叢の色の変化等について観察した。分離片採取後、汚染が見られた種菌等は4回目の観察でも害菌が確認されたため、最終調査の結果のみを表3に示す。

表3 調査結果(4回目の観察時)

検査対象事業者				きのこの種類	数量	有害菌および害菌の有無と場所			
検体番号	試験管番号	都道府県	名称(略)			検出・非検出	上面	中段面	下段面
A	A	■	■	しいたけ	12	検出	2床-3点	×	×
B	B	■	■	えのきたけ	12	非検出	×	×	×
C	C	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
D	D	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
E	E	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
F	F	■	■	しいたけ	12	検出	6床-10点	4床-5点	2床-3点
G	G	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
H	H	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
I	I	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×
J	J	■	■	しいたけ	12	非検出	×	×	×

×：有害菌等の非検出。

(3) 害菌の種類

検出された害菌の種類と、検出された試験管番号の詳細を表4に示す。

表4 害菌の種類と、検出された試験管番号の詳細

検体番号	試験管番号	名称(略)	検出された害菌	検出された試験管番号
A	A	■■■■■	<i>Penicillium</i> 属菌	A-01-01
			<i>Arthrinium</i> 属菌	A-04-01, 03
F	F	■■■■■	<i>Penicillium</i> 属菌	F-01-01, 02, 03, 04, 05 F-02-02 F-03-01, 03 F-04-01 F-12-02
			<i>Aspergillus</i> 属菌	F-02-01
			<i>Geotrichum</i> 属菌	F-01-07, 08 F-03-01, 03 F-05-06 F-07-03 F-08-10 F-09-06 F-11-04 F-12-02

光学顕微鏡による調査の結果、害菌とされる *Penicillium* 属菌、*Aspergillus* 属菌、*Arthrinium* 属菌および *Geotrichum* 属菌が検出された。

検出された害菌のきのこ栽培施設での落下菌検査における検出頻度は、*Penicillium* 属菌および *Aspergillus* 属菌は高頻度、*Arthrinium* 属菌および *Geotrichum* 属菌は低頻度である。これらの害菌の混入を防止するには、培地殺菌工程の最適化、施設清掃の徹底、および施設内清浄度の保持が重要である。

分離された害菌の PDA 培地上での写真、および分生子柄、分生孢子等の顕微鏡写真を図 2、3 に示す。

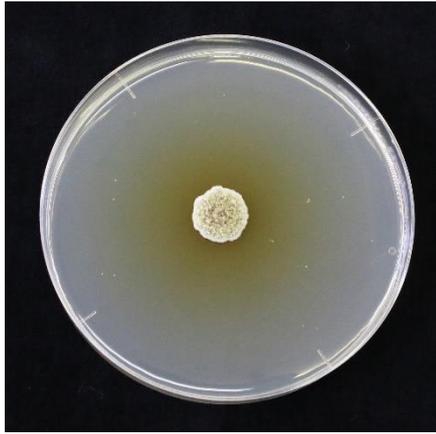


*Penicillium* 属菌 (検体番号 A-01)

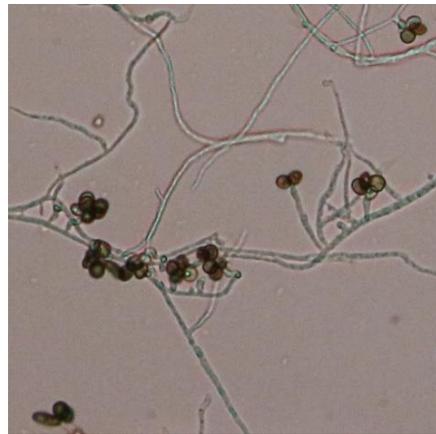


*Penicillium* 属菌 (検体番号 F-01)

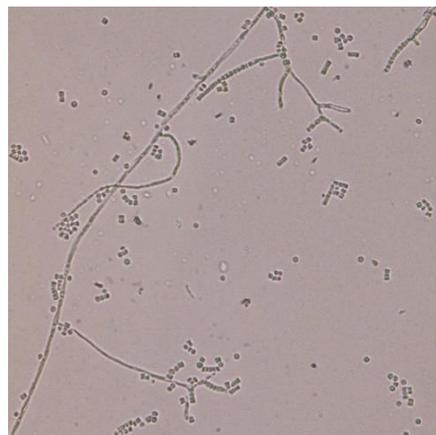
図 2 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真



*Aspergillus* 属菌 (検体番号 F-02)



*Arthrinium* 属菌 (検体番号 A-04)



*Geotrichum* 属菌 (検体番号 F-09)

図3 分離された害菌の菌叢および顕微鏡写真

(4) 発生原因に関する考察

害菌の汚染が確認された分離片の位置、その種類、受け入れた種菌等の状態、および担当者の過去の経験等を加味し、害菌の発生原因を総合的に判断するとともに、若干の考察を加えた(表 5)。なお、栽培現場の様子や作業手順等については不明な部分もあり、考察(原因とその対策)は推測を含むものである。

表 5 発生原因に関する考察

検体番号	検査対象事業者 (きのこの種類)	発生原因に関する考察 〔観察結果、原因、および対策〕
A	<div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> (しいたけ)	<p>〔観察結果〕</p> <p>12床のうち、1床の上面1点から <i>Penicillium</i> 属菌、1床の上面2点から <i>Arthriniun</i> 属菌が検出された。</p> <p>〔原因〕</p> <p>送付された種菌はしいたけ菌糸が培地全体に蔓延した状態であった。種菌上面に <i>Penicillium</i> 属菌、<i>Arthriniun</i> 属菌が観察された原因として、種菌上面の乾燥によりしいたけ菌糸の活力が低下したところに付着したものと考えられる。</p> <p>〔対策〕</p> <p>培養と共に菌床上面の乾燥が進み、菌床上面のシイタケ菌の活力が低下することで害菌が付着、繁殖しやすい環境となる。菌床上面の害菌繁殖の対策は培養室の清浄度の保持である。具体的には、定期的な換気扇や空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。</p>
F	<div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> (しいたけ)	<p>〔観察結果〕</p> <p>12床のうち、5床の上面8点、1床の中段面2点から <i>Penicillium</i> 属菌、1床の上面1点から <i>Aspergillus</i> 属菌、3床の上面4点、3床の中段面3点、2床の下段面3点から <i>Geotrichum</i> 属菌が検出された。</p> <p>〔原因〕</p> <p>送付された菌棒は菌糸が培地全体に蔓延しており培養が完了したものと考えられる。接種部位にはフィルターが無く、接種源のみが見られた(図4赤丸①)。また、栽培袋には穿孔が見られた(図4赤丸②)。このように、菌床と外気の接触部位が多くあることから、培養中に <i>Penicillium</i> 属菌、<i>Aspergillus</i></p>

		<p>属菌、<i>Geotrichum</i> 属菌が混入したと考えられる。</p> <p>なお、栽培袋の穿孔に関しては、菌棒の外観に目立つ害菌汚染が見られないことから、シイタケ菌糸が菌棒全体に蔓延した後に関けられたものと考えられる。</p> <p>〔対策〕</p> <p>菌棒の製造方法上、菌床と外気の接触部位が多くあるため、培養室の清浄度を保つ必要がある。有害菌等の混入防止には、定期的な換気扇や空調機等の点検、清掃、及び培養室の床や壁面の洗浄、消毒を行うことで培養室内に存在する有害菌等を少なく保ち、累積汚染を防ぐことが重要である。</p>
	<p>まとめ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10 事業者、120 の種菌等を供試し、有害菌類の有無を調査したところ、2 事業者の菌床から害菌の検出が認められた。</li> <li>2. 有害菌として指定されている <i>Trichoderma</i> 属菌の検出は認められなかった。</li> <li>3. 菌床上面、中段面、および下段面の汚染の原因は、以下が推察された。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・長期培養により菌床上面が乾燥してきこの菌糸の活力が低下しているため害菌が付着して繁殖した。</li> <li>・菌床と外気の接触部位が多くある菌棒のため、害菌が混入した。</li> </ul> </li> <li>4. 有害菌等の汚染防除の対策としては、培養室の清掃や消毒の徹底、培養に適した環境制御、接種作業の再点検、菌床移動作業工程、菌床移動などにかかわる設備の再点検が考えられる。</li> </ol>

(写真)



図 4 [redacted] の外観  
① が接種部位、②が袋の穿孔

(5) 検出された害菌の特徴

検出された *Penicillium* 属菌、*Aspergillus* 属菌、*Arthrinium* 属菌および *Geotrichum* 属菌のそれぞれの特徴を表 6 に示す。

表 6 検出された害菌の特徴

種類	特徴
<i>Penicillium</i> 属菌 (害菌)	<p>アオカビ(青かび)と呼ばれ、最も普遍的にみられる不完全菌。胞子が青みを帯びていることからその名前がつけられたが、種類によって色彩は白色、黄緑色、青緑色、灰緑色などさまざまである。</p> <p>土壌、圃場菌類として生鮮果実・野菜など、貯蔵菌類として農産物、食品原材料、加工食品などに発生し、しばしばきのこ栽培の培地にも混入する。きのこの栽培培地の場合は、ある程度熟度が進み、菌床表面が乾燥し、菌糸の活力が低下した場合に付着、定着し、高湿度環境で成長、発生する。</p> <p>きのこの菌糸を殺傷することはないが、繁殖した胞子が空気中を漂いやすい(伝播能力が高い)ため、培地内部への混入率がきわめて高い。接種時など早い段階で培地内に混入した場合は、きのこの菌糸が生育する前に培地内にコロニーを形成するため、きのこの菌糸との栄養競合がおこり、子実体発生の遅れ、発生量の低下等の原因となる場合がある。一方、培養途上に混入した場合は、しいたけ菌の不良環境等による活力の著しい低下がなければ大きな問題となることはない。</p> <p><i>Penicillium</i> 属菌は、無菌的な配慮が不十分な培養室等には多量に空中浮遊する害菌である。</p>
<i>Aspergillus</i> 属菌 (害菌)	<p>世界中に広く分布する不完全菌で、コウジカビ(麹かび)とも呼ばれる。古くなったパンや餅などに生えることが多い。</p> <p>土壌、貯蔵菌類として各種の農産物(穀類、穀類加工品、マメ類、ナッツ類、香辛料など)、常温流通の各種食品、加工食品、糖分の多い食品などから検出される。きのこ栽培における害菌としても知られており、室内環境での増殖は喘息などのアレルギー性疾患と関係するといわれる。</p> <p>きのこ栽培においては、栄養競合型の害菌であり、きのこの菌</p>

	<p>糸を殺傷する能力はない。なお、この仲間の一部は、麴として味噌や醤油、日本酒 (<i>Aspergillus oryzae</i>) を作るために用いられている。この仲間にはヒトに感染して病気を起こすもの、および <i>Aspergillus flavus</i> などアフラトキシン(カビ毒)産生菌なども知られている。</p> <p>無菌的な配慮が不十分な接種室や培養室では、きのこの培地に混入する場合もあるが、一般的には <i>Penicillium</i> 属菌ほど多くはない。</p>
<i>Arthrini</i> 属菌 (害菌)	<p>世界各地に分布し、土壌、穀類、マメ類、ナッツ類、サトウキビ、リンゴ果汁、プリン、たれなどから検出され、きのこの栽培施設においては落下菌検査で検出される。</p> <p>木粉培地に食用きのこのこと <i>Arthrini</i> 属菌を同時に接種すると、外観としては食用きのこのが優勢である。ただし、きのこの菌糸が生育する前に <i>Arthrini</i> 属菌が培地内にまん延した場合、きのこの菌糸との栄養上の競合がおこり、子実体発生が遅れ、発生量の低下等の原因となる可能性がある。</p>
<i>Geotrichum</i> 属菌	<p>世界中に分布。土壌、河川、穀類、マメ類、生鮮果実、野菜、果汁、冷凍食品、乳製品、飲料などから検出され、きのこの発生施設においては落下菌検査で低頻度であるが検出される。</p> <p>接種時など早い段階で培地内に混入した場合は、きのこの菌糸が生育する前に培地内にまん延するため、きのこの菌糸との栄養上の競合がおこり、子実体発生が遅れ、発生量の低下等の原因となる可能性がある。</p>

### 3) 調査後の種菌等の保管と処分

調査後の種菌等については、林野庁担当者の了解を得て廃棄処分を行った。害菌を検出した培地は、殺菌後に容器と培地を類別したのち、培地部分は堆肥化して廃棄処分した。害菌を検出していない培地は、容器と培地を類別したのち、培地部分は堆肥化して廃棄処分した。

## 2. 担当者

林野庁から送付されたきのこ類の種菌等からの分離片採取、および害菌の確認調査については、当研究所に組織したチームで実施した(表7)。

判定に関する調査報告書、及び助言の内容については、チーム内で十分検討を加えたのちに作成した。

表7 担当者一覧

担当者		主な業務
■■■■■	■■■■■	菌叢観察、報告書作成
■■■■■	■■■■■	分離、菌叢観察、報告書作成
■■■■■	■■■■■	分離、菌叢観察、菌株保存 報告書作成
■■■■■	■■■■■	分離、菌叢観察、菌株保存 報告書作成
■■■■■	■■■■■	培地作製、経理事務
■■■■■	■■■■■	菌株の分類・同定
■■■■■	■■■■■	菌株の分類・同定