

(株)テルベ 椎茸菌床の製造工程 および 栽培、生産工程



○菌床ブロックの製造工程 ※(株)テルベでは製造工程を社会福祉法人萌木の会 工房とみさと様に業務委託しています。



製材工場で
オガ粉を製造

道内産広葉樹
(ナラなど)

原材料



地下水(浄化水)

栄養体

栄養体(肥料)
麦、とうもろこし、米ぬか等



攪拌

左記原料をミキサーに投入。
水分率が60%になるように、
水の量を調整して攪拌。



袋詰め

混ぜ合わせた原料を専用の
袋に1.1kgずつ充填。



殺菌

専用の高圧殺菌釜を使用し、
100℃以上で培地を滅菌。



冷却

高温で殺菌した培地を冷蔵庫
で20℃以下に冷却。



接種

冷却した培地に種菌を接種。
その後、袋の口を圧着。



完成

クリーンルーム(無菌状態)で管理

○培養工程



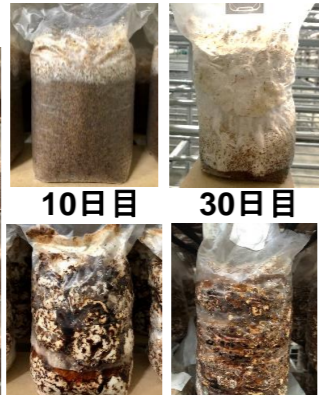
搬入

接種された菌床を培養棟へ
搬入し、棚に配置。



培養

接種から80日以上かけて培養。
培養棟内の温度を22℃一定で
保ち、熟成を促進。



10日目

30日目

60日目

80日目

○栽培工程



芽止め

除袋前日、芽止め室へ移動。
肉厚な椎茸を発生させるため、
触れた刺激で椎茸
温度を26℃で菌の成長を抑制。
が発生。



除袋

袋を取り、外気に
触れた刺激で椎茸
が発生。



除袋発生

除袋後、約6日目頃から収穫
開始。収穫期間は10日前後。
約250g/菌床の椎茸を収穫。



浸水

大型の水槽に菌床を並べ、
一晩水に浸け置き、棚へ
戻します。その刺激で椎茸
が発生。



①135~145日 ②160日目~

浸水発生

浸水を繰り返すことで再び椎茸が発生。
1回目の浸水で150g/菌床、
2回目の浸水で100g/菌床を発生。



廃棄

栽培を終えた菌床は
肥料として近隣農家
に引渡しています。

○製品化の工程



摘み取り

きのこの大きさ、等級(膜の状態)
などを見極めながら、摘み取り。



選別

きのこの大きさ、等級(膜の状態)
などの基準に従い、選別。



パック詰め

出荷先ごとに決められた重量、等級に合わせ
パックや袋に詰める作業を行っています。
テルベでは最新の自動計量器を導入し、作業
効率の向上と歩留まり率を改善しています。



出荷

北海道内のイトヨーカドー、
ダイイチ等のセブン&アイ
グループ各店のほか、地元
の青果市場へ出荷。



椎茸乾燥機

乾燥椎茸

規格外の椎茸は乾燥椎茸として
商品化し、食品ロスを削減。
セブン&アイグループ各社のほか、
市内学校給食の材料として出荷。



登録番号 010000204

(株)テルベはJGAP(農業生産
工程管理)認証を取得。
安全で安心な椎茸の栽培に
取り組んでいます。