



## 森XR-1 菌床キノコの特徴

- ▶ XR-1は多収性の品種です。培養日数は90日～100日前後（1次培養＋追培養）の短期間で収穫できる。
- ▶ きのこは正円形で、奇形、変形が少ないタイプです。軸は短～中で長くなりやすく、形の良いキノコが多く収穫できます。
- ▶ 自然栽培も可能な品種ですが、培養が長かったり、温度が低いと多発することがありますが、徹底した管理のもと肉厚な椎茸を作ることができております。

※森産業株式会社

もりのきのこ案内 より抜粋

※写真はイメージです。

## 北研902号 菌床キノコの特徴

- ▶ 北研902号は大型、肉厚で肉質が非常に硬くずっしりと重い。傘の巻きも強いため見た目が美しい。
- ▶ 1番発生で全収量の約5割、2～3番発生で残りの5割を収穫する事ができます。ほかの菌種よりも培養日数がやや長くなりますが、きのこが一回り大型のものが発生から終盤まで継続して期待できます。
- ▶ きのこの品質をより重視する栽培に向きます。芽数も調整し弊社基準の大きくて肉厚な椎茸ができるように日々精進させていただいております。

※株式会社 北研

北研で購入できるきのこの種菌・栽培ガイドより抜粋

※写真はイメージです。





攪拌後袋への詰め作業の様子



高圧窯取り出しの様子



植菌作業の様子

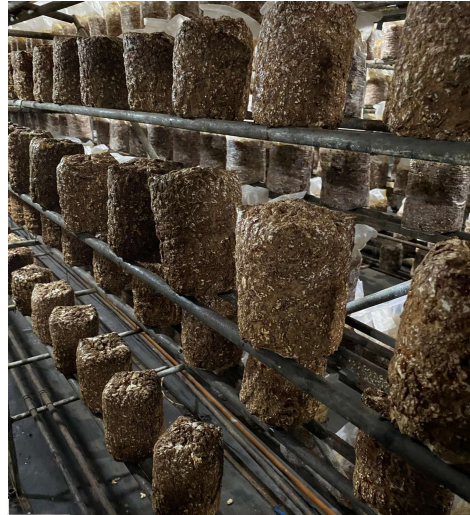


植菌後、培養室の様子

- ▶ 栃木県産のナラ、クヌギのオガ粉を、栄養体と天然材の蚌殻を入れ、日光連山を水源とする水を使い攪拌機で練ります。
- ▶ 菌床に適した水分値に調整した培地を機械を使い袋詰めしていきます。弊社の菌床は重さが2.4キロ～2.6キロを目安に制作しております。
- ▶ 詰め作業が終わったら、高圧窯に約6時間程入れ殺菌作業を行います。菌床の入れ方、扉の開け方によって影響を受ける場合があるので、慎重に作業します。
- ▶ 殺菌が終わったら、一度冷却し、植菌に移ります。無菌状態を確保するために毎日2時間近く掃除をします。植菌が終わったら培養室に移し、菌が成長しやすい環境を整えてあげます。



一次培養後の菌床入荷の様子



明培養中の様子



発生の様子



発生の様子2

- ▶ 真っ白に菌が蔓延した菌床を、袋をつけた状態で更に50日から60日明培養（照明を点け一定温度で培養）を行います。そうすることで白かった表面が隆起し菌床表面が空気に触れ徐々に褐変化してきます。
- ▶ 褐変化することで、水分の蒸発が抑えられ害菌に対する抵抗性が高まります。
- ▶ 重要なのは温度、湿度、CO2濃度の調整です。基本は機械でコントロールしますが、状況に合わせて細やかな対応は人の手に頼るしかありません。
- ▶ 状態により、1日に1～4回換気、同じく1～4回の散水、またそれぞれの温度、湿度のチェック等入荷から発生まで常に菌床にとって良い環境を作っております。

# 有機認証取得



発行日：2026年1月5日

## 有機認証書

有機農産物についての生産行程管理者

- 事業者名： 株式会社 ピアソンファーム、株式会社 真農
- 所在地： 栃木県宇都宮市宿郷 3-2-12、栃木県日光市細尾町 183
- 認証するほ場等/施設の名称および所在地： 別紙1リスト参照
- 農林物資の種類： 有機農産物
- 業態： 生産行程管理者
- 認証日： 2025年12月28日
- 認証番号： JP251228FA-2051
- 主な品目： 別紙1リスト参照
- 認証の対象となる農林物資に係る JAS 規格： 有機農産物の日本農林規格
- 認証の対象となる農林物資に係る認証の技術的基準： 有機農産物及び有機肥料（調製又は選別の工程のみを経たものに限り。）についての生産行程管理者等の認証の技術的基準

上記の者が「日本農林規格等に関する法律」に基づく有機農産物についての生産行程管理者であることを証明いたします。

本証書は、上記の者の有機 JAS 認証を証するものです。個別の商品には有機 JAS マークを付して取引きしてください。  
記載事項については、毎年 JONA が定期的に確認し、「認証継続の通知書」を発行します。

日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会 (NPO 法人)

理事長 高橋俊彰  
東京都新宿区大塚町 2-4 The Room 四谷大塚町 402 号室  
TEL: 03-4400-3515 / FAX: 03-4400-3516



別紙 1

### ● 品目リスト

主な品目	
椎茸（椎茸）	

### ● 認証に係るほ場等の名称および所在地

名称	種別	区分	面積 (a)	所在地	備考
(株)ピアソンファーム NO.16	栽培場	有機	4.8	栃木県栃木市大塚町 1865	
(株)ピアソンファーム NO.17	栽培場	有機	4.8	栃木県栃木市大塚町 1865	
(株)ピアソンファーム NO.18	栽培場	有機	4.8	栃木県栃木市大塚町 1865	
(株)ピアソンファーム NO.19	栽培場	有機	4.8	栃木県栃木市大塚町 1865	
(株)ピアソンファーム NO.20	栽培場	有機	4.8	栃木県栃木市大塚町 1865	
(株)真農 日光工場	栽培場	有機	2.1	栃木県日光市細尾町 183	

### ● 認証に係る施設の名称および所在地

名称	種別	所在地	備考
(株)ピアソンファーム	構成員	栃木県宇都宮市宿郷 3-2-12	本社事務所
(株)真農 菌床製造工場	施設・構成員	栃木県日光市細尾町 183	菌床製造、栽培
(株)ピアソンファーム包装室	施設	栃木県栃木市大塚町 1865	選別・パック
(株)ピアソンファーム冷蔵庫 1	施設	栃木県栃木市大塚町 1865	保管、貯蔵
(株)ピアソンファーム冷蔵庫 2	施設	栃木県栃木市大塚町 1865	保管、貯蔵

以上

▶ 2025年12月28日に日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（JONA）様にて有機農産物についての生産工程管理者の認証を取得いたしました。

▶ グループ会社である(株)真農にて菌床を制作し、ピアソンファームの栃木工場にて栽培したものが有機農産物として出荷できます。

▶ 現時点では一部のハウスのみ有機栽培としておりますが、菌床の増産、圃場の拡大を検討しております。

▶ 販売店様のニーズに応え、消費者様に安心安全で美味しい国産菌床椎茸を提供できるよう、鋭意努力して参ります。