

【技術分類】 2-2-13 種別栽培方法／菌根性菌／セイヨイウシヨウロタケ科セイヨウシヨウロタケ属

【技術名称】 2-2-13-1 トリュフ類 (*Tuber* spp.)

#### 【技術内容】

##### 1 生理・生態特性

本属菌のうち食用とされるものは黒トリュフ、白トリュフに大別され、それぞれ複数種を含む。前者を代表するもっとも高級とされる菌は *T. melanosporum* でフランスで好まれ、ペリゴールのトリュフまたは単に黒トリュフと呼ばれる。後者を代表する種は *T. magnatum* で、イタリアで好まれる。本属は広葉樹、中でもコナラ属、シナノキ属、シデ類、ポプラ類、ハシバミなど広葉樹の根に菌根を形成する。土壌は pH8 程度のアルカリ性を好む。本属菌はインド・中国や日本にも分布しているが、十分な分類学的検討が行われないまま不正確な名称で流通していることが多い。また、広義にトリュフと呼ばれるきのこには本属以外にも *Terfezia* spp.、*Tirmania* spp.があり、これらは「desert truffles」と呼ばれ、純粋培養栽培が可能なものもあるが、狭義のトリュフとは全く異なる。

##### 2 接種技術

トリュフの発生している林分に苗木を植えて感染を待ち、発生していない場所に移植して発生林分を作る手法が、Talon 法として 19 世紀から行われてきた。宿主樹木の実生苗に子嚢胞子の懸濁液を投与する孢子接種が可能である。ただし *T. magnatum* では成功していない。

##### 3 林地栽培

ヨーロッパで行われる Talon 法によるトリュフ園のほか、ニュージーランドやスウェーデンでも土壌改良と人工接種苗による栽培が行われ、商業ベースで生産されている。トリュフ園では果樹園に準じた集約的管理を行う場合とより粗放的な管理を行う場合とがある。菌根化苗を定植してから子実体の発生まで早くても 5 年程度かかる。収穫には専用に訓練された犬を用いる。

##### 4 容器栽培

今のところ行われていない。

#### 【図】

図1 イタリアのトリュフ園 (プランテーション)。ナラ類、ポプラ類、シナノキなどを植栽する。このトリュフ園からは白トリュフのほかに黒トリュフも収穫され、訓練されたトリュフ犬が活躍する。イタリア・ピエモンテ州、アルバ近郊クネオ県カスターニート



出典：「世界のトリュフ」、キノコ・ワールド最前線、2003年11月7日、山中勝次著、東京書籍株式会社、51頁

【出典／参考資料】

- 1) 「Edible ectomycorrhizal mushrooms: challenges and achievements」、Canadian Journal of Botany 82 巻、2004 年 8 月、Wang, Y.、Hall, I. R. 著、NRC Research Press 発行、1063–1073 頁
- 2) 「世界のトリュフ」、キノコ・ワールド最前線、2003 年 11 月 7 日、山中勝次著、東京書籍株式会社、45–68 頁
- 3) 「まだ栽培できないきのこ 15. トリフ（トリュフ）」、野生きのこの作り方、1992 年 3 月 16 日、小川真編著、社団法人全国林業改良普及協会、165–167 頁
- 4) 「Methods for Cultivation Edible Ectomycorrhizal Mushrooms」、Mycorrhiza Manual、1998 年、I. R. Hall、Y. Wang 著、Springer 発行、99–114 頁