

느타리버섯(*Pleurotus ostreatus*) 裁培에 있어서 培地量 및 種菌 裁植量이 子實體 收量에 미치는 影響

朴容煥 · 張鶴吉 · 高昇柱

農村振興廳 農業技術研究所

The Effects of the Quantities of the Rice Straw Substrates
and Spawn on the Yield of Oyster Mushroom *Pleurotus ostreatus*

Yong Hwan Park, Hak Gil Chang and Seung Joo Ko

Institute of Agricultural Science
Office of Rural Development, Suweon, Korea

Abstract

The studies were carried out to examine the influence of the quantities of the rice straw substrate and spawn on the yield in the cultivation of oyster mushroom, *Pleurotus ostreatus* (Fr.) Quel. using rice straw as growing substrate.

The best yield of fresh sporophores was 102 kgs. when the substrate was increased by up to 90 kgs. per 3.3 sq. metre.

In case of distributing the spawn over the surface, it was regularly possible to increase the yield using spawn rate of 8kgs. per 3.3 sq. metre and by increasing the ratio of spawn in the substrate, the mycelial growth also made rapid progress.

緒論

지난 수십 년간 버섯 人工栽培 技術의 發達로 食用버섯의 生產量은 急增하여 1975年 全世界 食用버섯 生產量은 916,000 ton에 이르고 있다(Delcaire, 1976). 그 중 느타리 버섯은 約 1%로 12,000ton 程度로 主로

아시아 및 유럽地域에 널리 裁培되어 왔으며 그 生產量도 每年 急增되고 있으나 지금까지 裁培된 原木裁培는 裁培樹量이 極히 制限되어 있어 原木資源의 求得이 어려울 뿐 아니라 菌絲生長期間이 길고 收獲期間이 10~11月로 偏重되어 있어 少規模의 農家副業形態

를 벗어나지 못하였다(Lee, 1960).

이와같은 問題點을 解決하기 為하여 最近에 톱밥과
짚類等을 利用한 裁培法이 試圖되기에 이르렀으며 우
리나라에서는 著者等(Park et al, 1975; 1977)에 依해
벗짚을 利用한 느타리버섯의 새로운 裁培法을 開發하
여 느타리버섯의 새로운 轉換點을 이루게 되었다.

느타리버섯은 擔子菌類에 屬하는 白色腐朽菌(White
rot fungi)의 一種으로서 포플러, 베드나무 等의 枯死
木을 寄主로 하여 材質內의 cellulose, lignin等을 分解
하여 生長하는 버섯이다(岩出, 1961; Kent, 1965;
Koenigs, 1971). 벗짚에는 cellulose는 물론 lignin等
의 成分이 豊富하며 開葉樹에 적은 可溶性 糖類 및,
磷酸, 加里 等의 無機鹽類도 含有하고 있어 느타리버
섯 裁培에 有利한 條件을 갖추고 있다 (Heltay &
Závodi, 1959). 더욱이 벗짚栽培는 原木栽培와 달리
培地量 및 種菌栽植量을 人為的으로 調節할 수 있음은
물론 이와같은 것이 子實體 收量에 重要한 要因으로
作用하는 것으로 본다.

本 試驗은 벗짚을 利用한 느타리버섯 裁培에 있어서
培地量과 種菌栽植量을 明確하여 多收獲 裁培의 體系
를 確立하고자 實施하였던 바 몇가지 結果를 얻었기에
報告하고자 한다.

材料 및 方法

1. 培地 調製方法

가) 新鮮한 벗짚을 供試 材料로 使用하여 直徑이 20
cm되게 上下를 엇갈리어 結束한 後 處理別로 切斷하
여 水浸(培地水分: 70~75%)시킨 다음 PE sheet를 간
栽培舍內의 菌床($1 \times 1.5\text{cm}$)에 세워서 造床하였다. 热
處理는 60°C에서 6時間 蒸氣로 實施하였으며 25°C內
外로 冷印시킨 培地에 느타리버섯(*Pleurotus ostreatus*)
톱밥 種菌을 處理別로 表面栽植하고 PE sheet로 덮어
25°C內外에서 25日間 菌絲을 生長시킨 後 上段表面의
PE sheet를 除去하고 15°C로 室內溫度를 下降하여 發
芽 및 子實體生育에 必要한 水分을 供給하기 為하여
毎日 1.2l/ 3.3m^2 의 물을 菌床表面에 灌水하였고 室內
溫度는 發芽時 R.H. 90~95%, 收獲時는 R.H. 80%로
調節하였다. 白熱燈으로 光을 照射하였다.

나) 양송이堆肥 製造法을 應用하여 新鮮한 벗짚을
3等分하고 벗짚에 水分을 充分히 吸收시켜(培地水分:
70~75%) 野外에서 推積하였으며 堆肥너비 頂端部에
서 20cm部位의 溫度가 60°C에 달하였을 때 뒤집기를

7日間 3回 實施하였다. 野外堆積이 끝난 後 PE sheet
를 간 本材箱子($60 \times 45 \times 20\text{cm}$)에 4kg(乾物量) 入床하
여 前項(1, 가)과 同一한 方法으로 热處理한 後 堆肥
溫度가 25°C일 때 種菌을 混合栽植하였으며 管理는 前
項과 同一하게 하였다.

2. 培地量에 關한 試驗

培地 調製方法은 前項(1, 가)의 方法으로 하였으며
培地量은 日乾重量으로 $45\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 으로 부터 $15\text{kg}/
3.3\text{m}^2$ 씩 增加시켜 $105\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 까지 되게 하였다. 벗
짚의 比重을 同一하게 하여 벗짚量이 $45\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 入
床할 時遇 벗짚단의 길이를 15cm로 하였고 $15\text{kg}/3.3
m^2$ 이 增加될 때마다 5cm씩 增加하여 $105\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 일
때는 벗짚단의 길이가 35cm되게 切斷하여 入床하였다.
種菌栽植量은 $2,760\text{g}/3.3\text{m}^2$ 으로서 벗짚단 上段表面
에 表面栽植하였다.

3. 種菌栽植量에 關한 試驗

前項(1, 가)에서 热處理가 끝난 벗짚단(길이: 20cm)
上段表面에 느타리버섯의 톱밥 種菌을 $2\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 부터
 $10\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 까지 $2\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 씩 增加시켜栽植하여 菌
絲生長 狀態 및 子實體 收量을 調查하였다. 아울러
벗짚 調製方法을 달리 하여(1, 나) 種菌栽植量을 벗짚
乾物의 5, 10 및 20%로 區分栽植하고 菌絲生長 期間
을 15日부터 5日 間隔으로 25日까지 달리 하여 菌絲生
長 및 子實體 收量을 調査하였다. 이 때 堆肥內의 CO₂
發生量은 北川式 B型 碳酸ガス檢知管을 使用하여 測
定하였다.

結果 및 考察

1. 培地量에 關한 試驗

느타리버섯 벗짚 裁培時 單位面積當 벗짚의 量을
 $45\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 부터 $105\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 까지 $15\text{kg}/3.3\text{m}^2$ 씩 增
加시켜 裁培한 結果 子實體 收量은 培地量이 $90\text{kg}/3.3
m^2$ 까지 增加함에 따라 19~27% 增收되었으나 $105\text{kg}/
3.3\text{m}^2$ 區에서는 子實體 收量이 減小되었으며 單位裁
培量에 對한 子實體 收量은 培地量이 增加할수록 減小
되는 傾向을 보였다(그림 1) (그림 2).

木材를 培地로 하는 버섯류는 木材의 主成分인 Cel-
lulose, hemicellulose 및 lignin等의 細胞膜 構成物質
과 濃粉, 配糖體, 蛋白質, 無機物 等의 從屬物質을 分
解한 代謝產物을 利用함으로써 菌絲體가 膨大하여 生

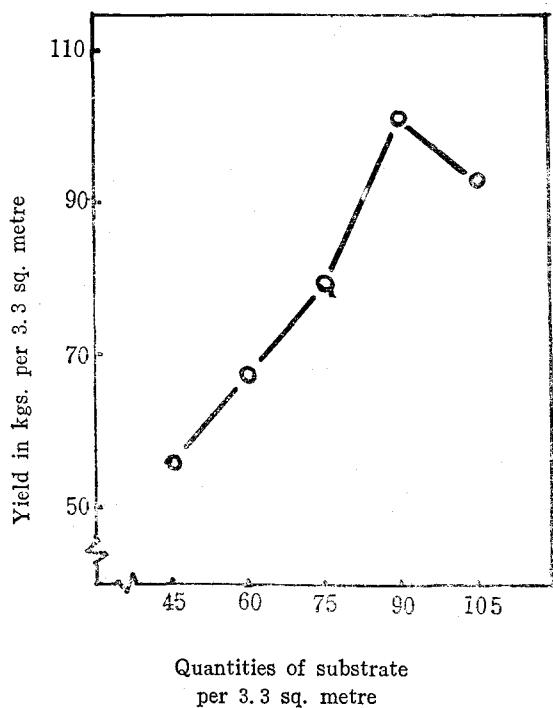


Fig. 1. The influence of quantities of substrates on yield of *Pleurotus ostreatus*.

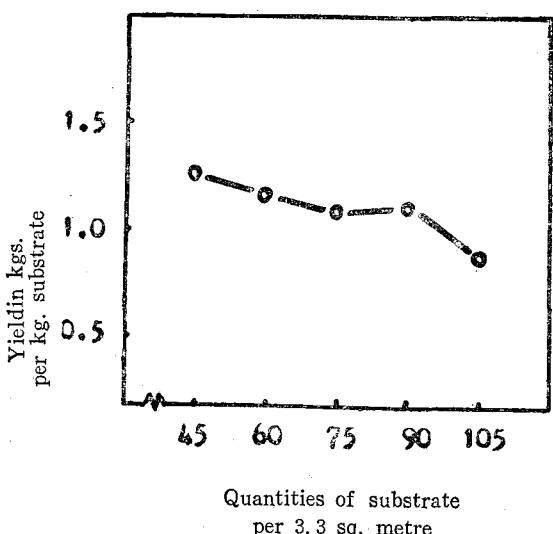


Fig. 2. Yield produced from 1 kg of substrate in relation to quantity of substrate used per unit of bed space.

殖生長에의 移行으로 子實體가 發生한다(岩出, 1961). 이와 같은 點에서 볼 때 培地量이 一定量 增加함으로써 子實體 收量이 增收되는 것은 裁培量의 增加에 따

른 單位 面積當 營養成分의 增加에 起因되는 것으로 양송이 裁培에 있어서 Hauser와 Sinden(1959), Rasmussen(1962) 等의 既往의 報告들과 一致되는 點이 많았으며, 105kg/3.3m²에서 子實體 收量이 저하된 原因은 느타리버섯의 菌絲 生長期間이 길어 점에 따라 莖짚 下部에 害菌이 發生되어 菌絲 生長이 防止하여 培地가 含有하는 成分를 充分히 利用하지 못하였음은 물론 莖짚의 질이 점에 따라 營養成分의 移動에 損失이 大한 原因인 것으로 본다.

그러므로 느타리 莖짚 裁培時 培地量은 單位 面積當 90kg/3.3m²을 造床하였을 때가 最適量이라 생각된다.

2. 種菌 裁植量에 關한 試驗

培地에 裁植하는 種菌量과 子實體 收量의 關係를 보고자 前項(1, 가)에 의해 熱處理가 끝난 莖짚 上段表面에 느타리버섯 틈밥種菌을 2kg/3.3m²부터 10kg/3.3m²까지 2kg/3.3m²씩 增加시켜 裁植한 結果 子實體 收量은 種菌 裁植量이 8kg/3.3m²일 때 가장 높았으며, 種菌 裁植量은 10kg/3.3m²으로 增加시켜도 子實體 收量은 增加되지 않았다(表 1).

한편 莖짚 調製方法을 달리한 莖짚 堆肥에 種菌을 5, 10, 20% (堆肥乾物量에 對한 %) 混合裁植하고 菌絲 生長期間을 각각 15, 20, 25日로 하였을 때 느타리버섯의 子實體 收量은 種菌 裁植量을 增加시킬 수록 子實體 收量이 높아 20% 種菌 裁植區에서 32.5~36.7kg/3.3m²을 收獲하였으며 菌絲 生長期間이 25日區에서 35.0~36.5kg/3.3m²의 子實體를 收獲하였다(그림 3).

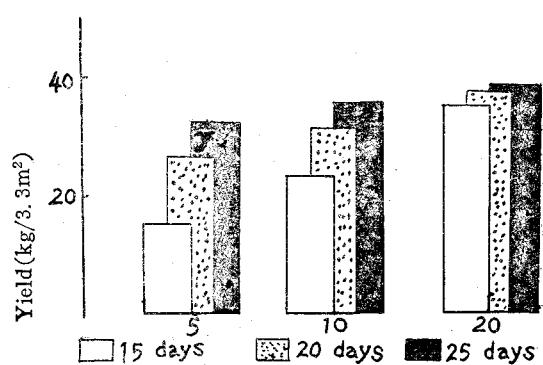
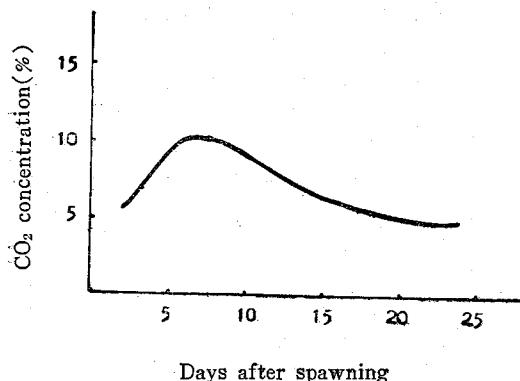


Fig. 3. The effect of the spawn on the vegetative and reproductive growth of *Pleurotus ostreatus*. mycelial growth period.

Table 1. The effect of the quantities of spawn on the yield of *P. ostreatus*.

Quantities of spawn kg/3.3m ²	Yield kg/33m ²	Days from spawning to fruiting	*Degree of the infection of weed mold
2	59.4	53	+
4	62.6	53	+
6	79.9	47	-
8	84.2	45	-
10	82.8	45	-

*10% of the surface area: +, none: -

Fig. 4. CO₂ concentration in a rice straw substrate during the vegetative growth of *Pleurotus ostreatus*.

菌糸生長期間中培地內의 CO₂發生量을 調査한結果 그림 4에서 보는 바와 같이 種菌栽植量에 따라 큰 差異를 보이지 않았으며 炭酸ガス含量은 種菌栽植 6日後에 가장 높았다.

느타리버섯은 木材의 主成分인 cellulose 및 lignin等을 分解하여 糖類와 같은 水溶性 物質로 變化시켜 利用하는 白色腐朽菌이므로(岩出, 1961; Kent, 1965) 子實體가 發生하기 為해서는 培地의 營養成分이 充分하다고 하드래도 느타리버섯의 營養生長이 不良하면 子實體가 發生되지 않으며, 어느 程度菌糸가 生長된 後菌糸構造의 變化와 子實體 發生에 있어 光이 必要하게 된다(Eger, 1974) 따라서 種菌栽植量의 增減은 菌糸生長에 密接한 關係가 있으며 Kostadinov(1973)는 液體培養 試驗에서 接種源의 量이 增加됨에 따라 菌糸生長이 빠르며 菌糸量도 增加한다고 하였다. Hauser Sinden(1959)은 양송이 種菌栽植量 試驗에서栽植量을 30g/5sq. ft부터 800g/5sq. ft까지 水準別로栽植한結果 子實體收量이 增加하였으나 100g/5sq. ft. 以上 種菌栽植量을 增加하여도 子實體收量은 增加되지 않았다고 發表하였다. 本 試驗에서도 種菌栽植量이 8kg

/3.3m²까지 增加함에 따라 子實體收量도 增加하였는데 이것은 種菌量이 增加됨에 따라 菌糸生長이 良好하였고 따라서 培地成分을 充分히 分解, 利用한데 起因된 것으로 생각되며 反面 8kg/3.3m²以上에서 子實體收量이多少 낮은 것은 種菌栽植量에 依한 子實體收量의 限界點을 보여 준것으로 벗짚을 結束하여 培養境遇(1, 가) 벗짚 단의 上端 表面에만 種菌을栽植하게 되어 種菌의 効率이 減少된 때문이라 생각한다. 또한 Zadrazil(1974)은 種菌栽植量과 CO₂發生量과의 關係에 對해 種菌栽植量이 增加함으로써 CO₂의 發生量이 다소 增加하며 이 CO₂의 發生으로 느타리버섯의 有害菌이 抑制된다고 하였으나 本試驗에서는 種菌栽植量의 增加에 따라 CO₂含量이 增加되지 않았으며, 느타리버섯 有害菌의 抑制는 CO₂의 發生이라기 보다는 菌糸生長速度가 빨음으로써 有害菌의 感染機會가 적은 것에 起因된 것으로 推定된다.

또한 種菌栽植量을 培地乾物의 20%를 堆肥에 混合栽植하고 菌糸生長期間을 달리하여 培養하였을 때 菌糸生長期間을 15일로 短縮하여도 子實體收量이 높았으며 反面 種菌栽植量이 적을 境遇 菌糸生長期間을 25일로 延長함으로써 子實體收量을 增加시킬 수 있었던 것은 菌糸生長期間을 延長함으로써 培地成分을 分解, 利用할 수 있었기 때문이라 생각된다.

이러한 點에서 볼 때 느타리버섯 벗짚栽培時菌糸生長期間은 種菌栽植量에 크게 左右되나 느타리버섯의 安全栽培를 為해서는 一定量의 種菌을栽植하는 것이 必要하다고 생각된다.

概要

벗짚을 利用한 느타리버섯 [*Pleurotus ostreatus* (Fr.) Quél.]栽培에 있어서 培地量 및 種菌栽植量이 子實體收量에 미치는 影響을 보고자 試驗을 違行한 결과, 벗

질량을 90kg/3.3m²까지 증가시켰을 때 子實體 收量은 102kg/3.3m²으로 가장 높았고, 種菌을 表面 栽植할 境遇 種菌量은 8kg/3.3m²까지 증가시키므로서 増收 되었으며 菌絲生長 期間도 短縮되었다.

References

- Delcaire, J.R. (1976): French Mushroom export statistics. 1—24.
- Eger, G., H.D. Gottwald, and von Netzer (1974): The action of light and other factors on sporophore initiation in *Pleurotus ostreatus*. *Mushr. Sci.* 9 : 575—583.
- Hauser, E. and J.W. Sinden (1959): Industrial researchand investigation into some factor affecting yield. *Mushr. Sci.* 4 : 342—348.
- Heltay, I. and Zavodi (1959): Rice straw compost. *Mushr. Sci.* 4 : 393—399.
- 岩出亥之助(1966): キノコ類の 培養法. 地球出版(株)
- Kent, K.T. and A. Kelman (1965): Lignin degradation as related to the phenoloxidase of selected wood-decaying Basidiomycetes. *Phytopath.* 55 : 739—744.
- Koenigs, J.W. (1971): Production of extracellular hydrogen peroxide and peroxidase by wood-rotting fungi. *Phytopath.* 62 : 100—110.
- Kostadinov, I., A, Torevand Tz. Rantcheva (1972): Some aspects of the production of *Pleurotus ostreatus* Fr. *Mushr. Sci.* 8 : 253—255.
- Lee, T.S. (1960): The Expremental studieson the artificial culture of oyster mushroom and the growth of mycelium. 忠北大論文集 1 : 10—16
- Park, Y.H., S.J. Go and D.S. Kim (1975): Studies on the cultivation of oyster Mushroom, *Pleurotus ostreatus*(Fr.) Quel. using rice straw as growing substrate. 1. Experiment on the development of growing substrates' The research reports of the O.R.D. 17(S.F.P. & M): 103—107.
- " , " , and H.G. Chang (1977): Studies on the cultivation of oyster mushroom, *Pleurotus ostreatus* (Fr.) Quel using rice straw as growing substrate. II. The effect of heat treatment to the substrate. The research reports of the O.R.D. 19: unpublished.
- Rasmussen, C.R. (1962): Carbon dioxide accumulation in mushroom compost and its influence on cropping yield. *Mushr. Sci.* 5 : 390—414.
- Zadrazil, F. (1974): The ecology and industrial production of *Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus floride*, *Pleurotus cornucopiae*, and *pleurotus eryngii*. *Mushr. Sci.* 9 : 621—652.