

In het Kerstnummer 1964 van 'de Champignon Cultuur', het maandblad van het Proefstation voor de Champignon Cultuur, staat een bijzonder interessant artikel van de Heer J.P.G. Gerrits over de Shiitake.

Door de welwillende medewerking van het Proefstation, waarvoor wij ook op deze plaats onze hartelijke dank willen uitspreken, kunnen hier een tweetal illustraties uit boeken reproduceren, die wij ter leen ontvingen van het Proefstation.

Shiitake (*Lentinus edodus* (Berk.) Sing.) is de Japanse naam van een paddestoel, die nauw verwant is aan onze geschubde houtzwam (*Lentinus lepideus* Fr.) Hij groeit op loofbomen, zoals de Shiia, waaraan hij zijn naam ontleent, maar ook op beuken, eiken enz. Onze geschubde houtzwam groeit op naaldhout, dwarsliggers bijv.

De cultuur van de Shiitake is al erg oud. In Japan heeft men een document uit het jaar 199 ontdekt, waaruit blijkt, dat deze cultuur toen al bestond, in China is hij nog ouder. Vroeger was de cultuur erg primitief; tegenwoordig heeft men, net als bij de Champignoncultuur, de zaak wetenschappelijk aangepakt, met groot succes. Voornamelijk wordt gewerkt met broed, verkregen in reïncultuur van mycelium van de Shiitake.

De voedingsbodem bestaat uit zaagsel van één der boomsoorten, waarop de paddestoel groeit, gemengd met 2% rijstzemelen. Meestal wordt dit mycelium nog geënt op kleine stukjes hout, die later in de stammetjes worden geslagen, waarop de Shiitake moet groeien.

Het hout wordt speciaal gekweekt, het moet ong. 20 jaar oud zijn, de stammen zijn dan van 5-15 cm. dik. Ze worden in stukken van 1 à 1½ meter gezaagd.

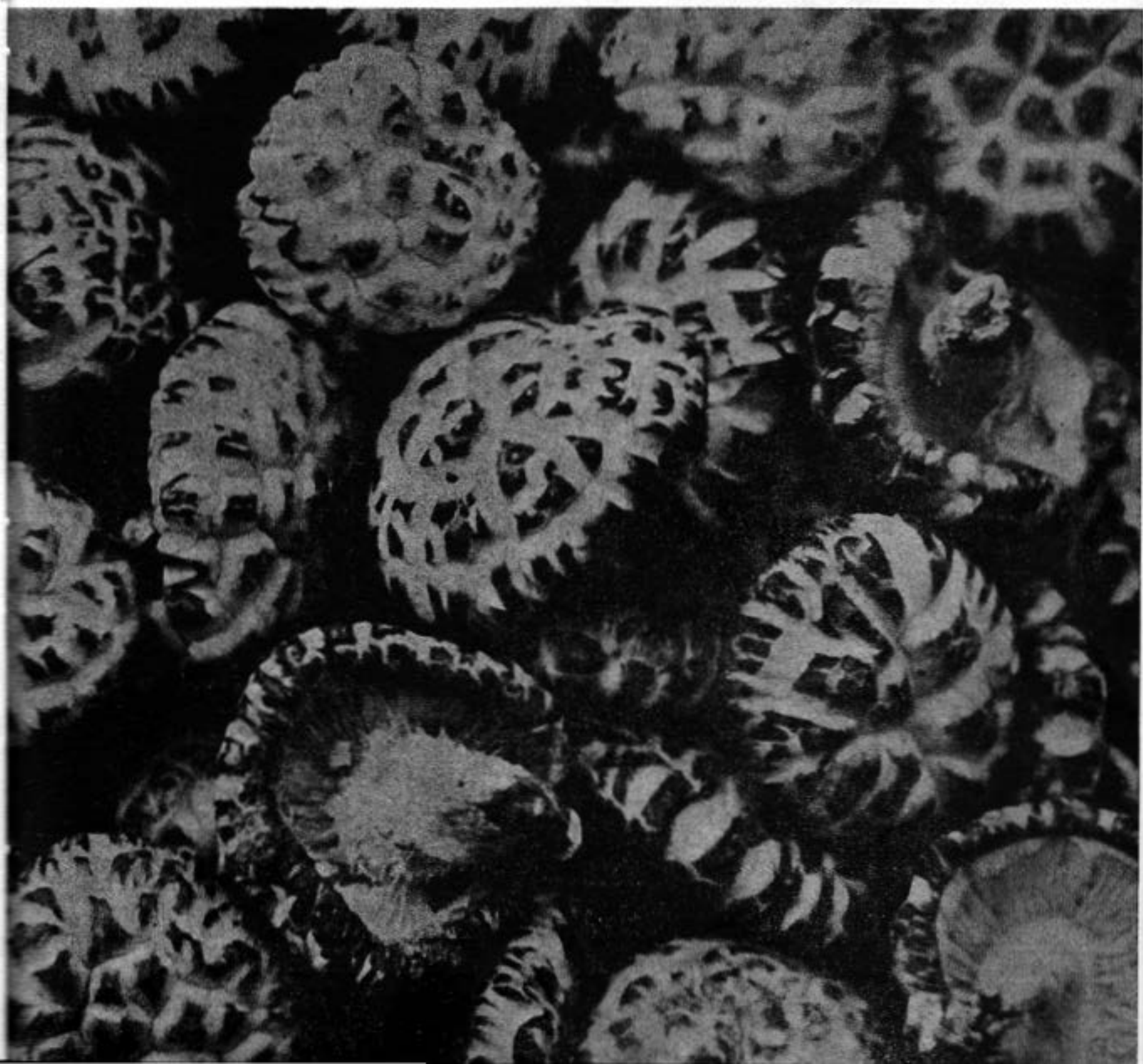
Het kappen vindt plaats van herfst tot voorjaar, dan is het suikergehalte van het hout het hoogst. Het enten vindt plaats in herfst of voorjaar.

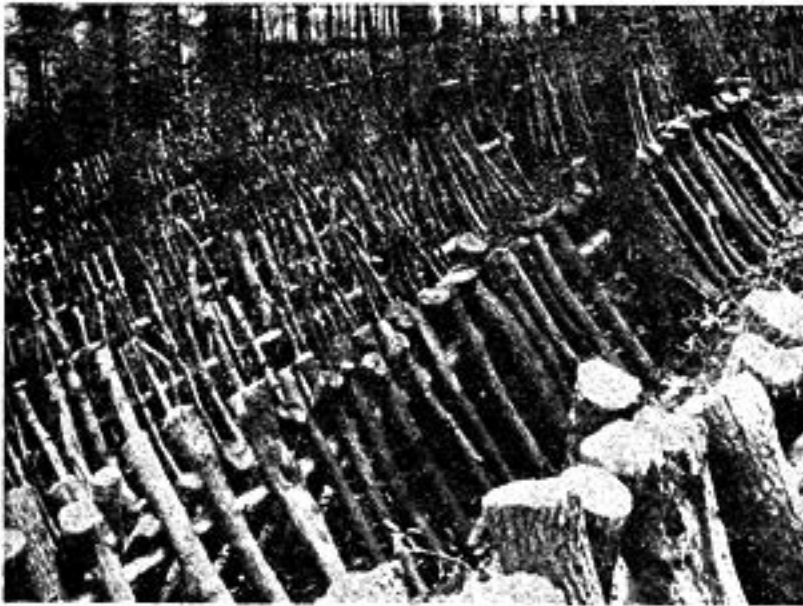
Dan moet het mycelium groeien, de palen worden met een zeer kleine hoek op de grond gelegd, niet plat op de grond, want dat is te vochtig en zou andere houtaantastende schimmels te veel kans geven. Bij droog weer worden de palen besproeid. De beste temperatuur voor de mycelium groei is 24-28° C, een warme zomer is dus zeer gewenst en in ons land zou van de teelt waarschijnlijk niet veel terecht komen !

Wanneer nu na 5-8 maanden de palen goed met mycelium zijn door-groeid, worden ze schuin rechtop gezet tegen bamboe rekken.

シイタケの研究

森 喜 作





De palen zijn door-
groeid met mycelium en
daarna schuin rechtop
gezet.

(naar Singer, 1961)

De illustratie op pag. 29
is de omslag van het
boek:

Shiitake, door K. Mori.

De beste temp. voor de fructificatie ligt tussen de 12 en 20^o C.;
in voor en najaar komen dan ook de meeste paddestoelen te voor-
schijn.

Het milieu moet erg vochtig zijn, een hoge relatieve vochtigheid is
nodig en de plaatsen, waar men de palen neerzet, zijn dan ook
veelal zwaar beschaduwd. Ook brengt men tegenwoordig de palen
wel in kassen met een temp. van 15-20^o en een R.V. van 90%, dan
kan men ook 's winters oogsten.

Als de palen 's winters rechtop zijn gezet, begint de oogst in het
volgende voorjaar.

Van een paal kan men 3 tot 6 jaar oogsten, en aangezien er een
oogst is in voor- en najaar, geeft een paaltje 6 tot 12 oogsten.
Men moet de palen goed vochtig houden en dagelijks oogsten, oude
Shiitake is taai en oneetbaar.

De cultuur van de Shiitake is dus wel gemakkelijker dan
die van de Champignon, die zo bijzonder kwetsbaar is en gevoelig
voor plagen.

De samenstelling van de Shiitake is ook anders dan die van
de Champignon, deze heeft een watergehalte van 88%, dat van de
Shiitake is maar 40%.

Daar de Shiitake verhandeld wordt als gedroogd product, kan men
om en nabij stellen, dat 1 kg Shiitake gelijk is aan 10 kg verse
Champignons.

De productie in Japan was in 1963 6100 ton. Ter vergelijking:
de productie van Champignons in 1963 in de U.S.A. 75.000 ton, in
Nederland 6.200 ton.



De Shiitake kan nu
geoogst worden.
Een paal geeft 2
oogsten per jaar
gedurende 3 - 6 jaar.
(naar Mori, 1963).

In Europa wordt de Shiitake tot heden niet geteeld, alleen in Oostenrijk werd er een proef mee genomen.
Maar wat niet is, kan komen !

LITERATUUR:

- Gerrits, J.P.G. (1964) in de Champignon Cultuur
8: 309 - 313
Singer, R. (1961) Mushrooms and Truffles.
Mori, K. (1963) Shiitake, een Japans boek
Vedder, P.J.C.(1964) Moderne Champignon teelt
z.o. De Champignon Cultuur 9 : 48 - 50.

LACTARIUS RUFUS EN LACTARIUS SPHAGNETI

In het geslacht Lactarius zijn behalve Lact.deliciosus en Lact.semisanguifluus,waarover U op pag.4 e.v. hebt gelezen,nog meer dubbelgangers. Iedereen kent de Rosse Melkzwam, Lact.rufus, algemeen onder dennen. Nu bestaat er ook een Lact.sphagneti,die zoals de naam al aangeeft,op moerassige plaatsen op of bij sphagnum groeit. Ze lijken bijzonder veel op elkaar,bij proeven bemerkt men echter, dat terwijl Lact.rufus erg scherp is en in de keel brandt,Lact.sphagneti alleen maar wat bitter is en niet brandt.

Ook microscopisch is er verschil te zien aan de ornamentatie van de sporen.

Ik had al vaak in de Peel naar Lact.sphagneti gezocht, zonder succes. Dezer dagen vond ik echter drie ex.in een natuurreservaat bij Zundert, onder Berken,op een zeer vochtig paadje met sphagnum en diverse moerasplanten.

P.B.J.