

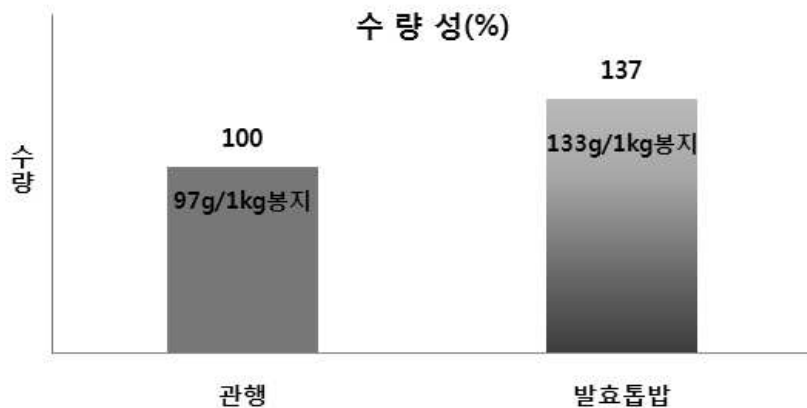
잎새버섯 봉지재배시 발효 참나무톱밥 첨가효과

□ 연구 배경

- 잎새버섯은 식용 및 약용 겸용 기능성 버섯으로 일본, 중국, 미국 등에서 대량 재배되고 있으나 국내에서는 안정적인 재배기술 개발이 미흡함
- 일본 잎새버섯 재배농가 방문시 발효톱밥과 생톱밥을 1:1로 혼합하여 사용하고 있었고 상품성이나 수량성도 좋았음

□ 주요 연구성과

- 잎새버섯 발효참나무톱밥 첨가에 따른 수량성(버섯품종 : 함박, 잎새1호)



↓ 관행 : 참나무톱밥 75%+옥수수피 15%, 미강 10%

발효톱밥 : 참나무톱밥 37.5%+발효 참나무톱밥 37.5%+옥수수피 15%, 미강 10%

□ 파급효과

- 잎새버섯 봉지재배시 발효참나무톱밥을 참나무톱밥과 1:1로 혼합하여 이용하면 수량은 173kg 증가하고 소득은 1,608천원 증대됨

□ 유사 영농활용과의 차이점 : 없음

<세부연구결과성적>

○ 발효톱밥 첨가에 따른 군사배양 소요일수

구 분	풍산	잇새1호	다박	함박	참잇새
참나무톱밥 75%	29일	30일	30일	30일	30일
참나무톱밥 37.5% + 발효 참나무톱밥 37.5%	26일	26일	28일	24일	24일
참나무톱밥 37.5% + 발효 활엽수톱밥 37.5%	26일	23일	26일	24일	24일

* 영양원 : 옥수수피 15%, 미강 10%, 접종 6.13

○ 발효톱밥 첨가에 따른 원기 및 자실체형성 유무

구 분	풍산		잇새1호		다박		함박		참잇새	
	원기	자실체	원기	자실체	원기	자실체	원기	자실체	원기	자실체
참나무톱밥 75%	×	×	○	○	○	×	○	○	×	×
참나무톱밥 37.5% + 발효 참나무톱밥 37.5%	×	×	○	○	○	×	○	○	×	×
참나무톱밥 37.5% + 발효 활엽수톱밥 37.5%	×	×	○	○	○	×	○	○	×	×

* 영양원 : 옥수수피 15%, 미강 10%, 입상 7.23

○ 발효톱밥 첨가에 따른 수량특성

구 분	수확 소요일수	자실체 다발크기(mm)			수량 (g/1kg봉지)
		장경	단경	평균	
참나무톱밥 75%	79.9	96.9	59.5	78.20	90.4
함박 참나무톱밥 37.5% + 발효 참나무톱밥 37.5%	76.6	107.7	73.0	90.35	145.2
참나무톱밥 37.5% + 발효 활엽수톱밥 37.5%	72.4	88.1	68.8	78.45	115.5
잇새1호 참나무톱밥 75%	78.2	84.8	55.0	69.90	103.9
참나무톱밥 37.5% + 발효 참나무톱밥 37.5%	78.0	104.6	65.4	85.00	121.2
참나무톱밥 37.5% + 발효 활엽수톱밥 37.5%	78.1	103.2	59.0	81.10	104.3

* 영양원 : 옥수수피 15%, 미강 10%

환경농업연구과 | 담당자 : 이재홍, 문윤기, 정태성, 최준근, 김경희
(033)248-6102, dkhtjh@korea.kr