

お部屋で“しいたけ”を育てよう

とってもカンタン！約1週間で収穫できます。



1日目

1. しいたけが到着



フィルムをはがした後、菌床全体が水に浸るように入れて! 晩浸水せると、きのこがより発生しやすくなります。

キットが到着したら、菌床のフィルムをはがし、プレートの上に乗せましょう。

1日目

2. 育てよう



四隅に竹串を突き立てポリ袋をかぶせます。乾燥しないよう1日に1~2回霧吹きをして湿らせましょう。

3日目

3. 芽がでてきます



大きく育てたい場合は、1cmほどの芽は摘み取り、大きなものを10個程残しましょう。

7日目

4. さあ収穫です



傘のヒダが見えたら採り頃です。手でも収穫できますが、はさみを使うと簡単ですよ！

おうちで採れたしいたけは、おいしい！

- ・直射日光があたらない、適度に湿気がある明るい室内に置きましょう。ただし、湿気が多すぎても良くありません。その時はポリ袋をはがしてしばらくそのまま様子を見てください。
- ・適温は10℃~20℃です。冬は暖かく、夏は涼しい場所に置きましょう。
- ・菌床のフィルムをはがす前に、そのまま冷蔵庫で一晩寝かしてから栽培をはじめると、より発生しやすくなります。

2回目以降も収穫できます

本商品は1回目の発生でたくさん採れますぐ、愛情を持って育てると2回3回としいたけが発生することができます。(ただし、回を増すごとに発生量は少なくなります) 1回目の収穫がおわったら、菌床全体が水に浸るようにバケツ等に入れて、10~24時間浸水せます。菌床が浮くときは上から重しきのせましょう。水から出し1回目と同じように育てると、1~2週間後にまた“しいたけ”が出てきます。

※菌床の原料は、おがくず・ふすま・米ぬかです。農薬等の薬品は一切使用しておりません。