

## 5. 버섯 류

### 가. 느타리버섯 균상재배

- (1) 배지준비 : 볏짚, 폐면을 평당 50~60kg 준비
- (2) 야외발효 및 뒤집기
  - 배지수분 65~70%로 조절
  - 야외발효시 배지온도 55~60℃에서 뒤집어 쌓기 3회 실시
  - 여름철 6~7일, 겨울철 9~10일간 야외발효 실시
- (3) 임상 및 살균
  - 균상이나 상자에 20~25cm로 임상
  - 배지온도 60~65℃에서 10~15시간 살균
- (4) 후 발 효 : 배지온도 50~55℃에서 2~3일간
- (5) 접 종
  - 종균은 콩알크기로 분쇄하여 2/3혼합접종, 1/3표면접종
  - 접 종 량 : 평당 10~15병(파운드)
  - 접종후 비닐피복
- (6) 배 양 : 1주 20℃, 2주 20~23℃, 3주이후 23~25℃
- (7) 발이유기 : 온도 15±1℃, 습도 95%, 광 80~240lux
- (8) 생육관리 : 온도 15~20℃(품종에 따라 조절), 습도 80~85%,  
광 80~240lux
- (9) 수 확 : 갓크기 3~5cm, 대길이 7cm정도에서 수확

### 나. 느타리버섯 봉지재배

- (1) 배지제조 : 톱밥50%+비트펄프30%+면실박20% 또는 톱밥20%+면실피 60%+비트  
펄프20%를 수분조절된 부피비율로 혼합
- (2) 수분조절 : 배지수분 65~70%로 조절함
- (3) 배지입봉 : 필터가 부착된 P.P봉지에 0.8~2.5kg씩 자동 입봉
- (4) 살 균 : 배지온도 98~102℃에서 5시간 이상 상압살균, 또는 배지온도 121℃  
에서 90분간 고압살균
- (5) 종균접종 : 반자동접종기로 봉지당 10g정도 접종
- (6) 배 양 : 온도 20~23℃, 습도 65~70% 조건에서 25~30일간 배양
- (7) 발이유기 : 온도 15±1℃, 습도 95%, 광 80~240lux
- (8) 생육관리 : 온도 15±1℃(품종에 따라 조절), 습도 80~85%, 광 80~240lux
- (9) 수 확 : 갓크기 3~5cm, 대길이 7cm정도에서 수확

**다. 병재배**(팽이, 애스타리, 춘춘스타리2호, 수한스타리1호, 큰스타리, 만가닥, 맛버섯, 버들송이 등)

- (1) 배지제조(수분조절된 부피비율로 혼합)
  - 팽 이 : 미송톱밥 + 미강(80 : 20)
  - 버들송이 : 미송톱밥 + 밀기울(80 : 20)
  - 애스타리 : 미송톱밥 + 비트펄프 + 면실박(50 : 30 : 20)
  - 춘춘스타리2호 : 미송톱밥 + 비트펄프 + 면실박(50 : 30 : 20)
  - 수한스타리1호 : 미송톱밥 + 비트펄프 + 미강 + 면실박(50 : 40 : 8 : 2)
  - 큰스타리 : 미송톱밥 + 콘코브 + 밀기울 + 미강(50 : 25 : 15 : 10)
  - 만 가 닥 : 포플러톱밥 + 참나무 + 미강(60 : 20 : 20)
  - 만가닥, 맛버섯, 목이 등 : 활엽수톱밥+미강(80 : 20)
- (2) 입병 및 살균
  - 850cc병에 배지량 550g정도 입병
  - 살 균 : 121℃에서 90분
- (3) 냉 각 : 온도 20℃ 이하
- (4) 접 중 : 병당 10~13g(무균실)
- (5) 배 양
  - 온도 20~23℃, 습도 65~70%
  - 배양기간 : 팽이 35일, 애스타리 23일, 춘춘스타리2호 28일, 수한스타리1호 23일, 큰스타리 40일, 만가닥 60일, 맛버섯 35일, 버들송이 35일, 목이 30일
- (6) 발이유기 : 온도 15±1℃(팽이 12℃), 습도 : 90~95%
- (7) 억제작업 : 팽이버섯만 해당, 온도 3~4℃에서 7~10일
- (8) 생육관리
  - 온 도 : 팽이 6~8℃, 버들송이, 만가닥, 애스타리, 잎새 15±1℃, 목이버섯20~25℃
  - 습 도 : 80~85%
  - 광 : 80~240lux(팽이버섯은 제외)
- (9) 수 확

**라. 표고톱밥재배**

- (1) 배지제조 : 참나무톱밥+옥수수수피+미강(80:15:5), 수분조절 65~70%
- (2) 입봉 및 살균
  - 자동입봉기 이용 2.0~2.5kg정도 입봉
  - 살 균 : 121℃에서 90~120분간
- (3) 냉 각 : 20℃ 내외
- (4) 접 중 : 봉지당 20~30g
- (5) 배 양 : 온도 20~25℃에서 30일
- (6) 갈 변 화 : 온도 20~25℃, 광 400lux 이상에서 90일정도
- (7) 발 이 : 온도 12~20℃, 습도 90% 이상, 환기(CO<sub>2</sub> 1000ppm)