

상황버섯 재배

재배기술의 보급과 건강식품으로 알려진 버섯은 최근 향암 또는 중풍, 해독 등 각종 질병에 효능이 있는 것으로 알려지면서 많은 사람들에게 인기가 좋습니다. 기능성버섯에 대한 재배기술이 보급됨에 따라 농가의 새로운 소득원으로서 이목이 집중되고 있는 상황버섯 원목재배 기르기를 알아보겠습니다.

가. 원목조제

상황버섯의 원목은 참나무류나 표고원목으로서 직경 10~20cm를 벌채한 후 120~150cm로 절단하여 우물정(井) 모양으로 약 50일 정도 건조시킵니다. 적당히 건조를 시키면 원목에 실금이 생긴 정도가 되며 약 15~20cm 정도로 균일하게 절단하여 단목을 제조합니다.

나. 입봉작업

입구를 플라스틱 마개를 이용하여 단단히 막아줍니다. 단목의 수분함량이 40% 이상이 되어야 함으로 수분을 충분히 보충해야 균 활착율을 높일수 있습니다.

다. 살균

살균작업은 고압살균기와 같은 시설이 없는 농가에서는 쉽게 실시할 수 있는 상압살균을 이용합니다. 내부의 온도가 100℃로 올라간 시간부터 8~10시간 정도 증기로 상압살균을 합니다. 고압살균법은 살균술을 이용하여 고온고압조건에서 2~4시간 정도 살균하는 방법으로 살균시간이 짧고 살균력이 좋습니다.

라. 종균접종

접종을 하기 위해서는 접종 2~3일 전에 깨끗이 청소하고 접종직전에 종균 및 접종에 필요한 기구들을 소독해야 합니다. 일반농가일 경우는 외부의 기온이 낮은 1~2월에 접종하는 것이 좋습니다.

마. 균사배양

접종이 완료된 단목은 온도 23~24℃, 습도는 65% 정도로 조절이 가능한 배양실에 옮겨 균사가 성장하도록 돕습니다. 원목크기에 따라 약간의 차이는 있으나 4~6개월 정도 소요됩니다.

<인터뷰>

“이 단계는 상황버섯의 배양이 완료된 단계 입니다. 지금 이단계까지 오기에는 원목을 잘라서 살균한 다음 액체종균으로 접종 후 약 25℃에서 3개월동안 배양이 된 것입니다. 이 단

계에서 가장 중요한 것은 오염여부를 눈으로 확인하는 것인데 전체적으로 황색으로 고르게 먹어있어야지 완전히 배양이 된 것입니다.”

바. 입상

배양이 끝난 종목들 사이에는 균피가 형성됩니다. 균피를 제거하지 않고 발생시키면 잡균 발생이 심해 균피를 칼을 이용해 완전히 제거합니다. 균피를 제거한 종목은 재배사로 옮겨 균상에 배열합니다. 최적온도를 지속적으로 유지하고 관수에 의한 습도조절이 가능하여야 하며, 바닥은 배수가 잘 되어야 합니다.

사. 생육관리

상황버섯은 고온성 버섯으로 27~28℃에서 가장 잘 자랍니다. 살수시키는 버섯발생 초기에는 90% 이상 생육후기에는 80~85% 이상이 되어야 합니다.

아. 수확

수확을 앞둔 버섯을 20일전부터 수분공급을 중단하여야 합니다. 버섯의 빛깔이 황금빛이 되도록 관리를 해 주어야 상품의 가치가 높습니다. 수확 시에는 조심스럽게 절단하며 11월 말경까지 수확합니다.

자. 건조

건조기를 이용하여 40~45℃에서 약 5시간 정도 건조시킵니다. 수분이 거의 없는 건조된 버섯은 비닐봉지에 밀봉하여 저장하면 2~3년간 저장이 가능합니다..

작물의 특성상 병해충이 한번 발생하면 방제가 어렵기 때문에 상황버섯의 재배는 준비 단계부터 수확까지 철저한 소독과 청결관리가 필요합니다.