표고톱밥재배 우수사례

표고버섯 지면봉지재배

한국표고톱밥재배자협회 회장 정의용

연혁 및 재배현황

- 연 혁 -

- 1995년 11월 : 영농조합 설립
- 1995년-2001년 : 표고원목재배
- 2001년- 현재 : 표고톱밥재배



- 재 배 현 황 -

- 재배경력 : 원목재배 10년, 톱밥재배 10년
- 재배면적 : 34,000㎡ (생산시설 13,000㎡, 재배시설 23,000㎡)
- 연간생산 : 150만봉 (일생산량 1만봉)

시 설 현 황

- 생 산 시 설 -

- 야적장 : 2300㎡
- 혼합기 : 2대 (10,000봉 생산/일)
- 입봉기 : 1대 (10,000봉 생산/일)
- 살균기 : 2대 (10,000봉 살균/일) ⇒ 상압살균, 98℃, 8시간 살균
- 냉 각 : 자연냉각방식
- 접 종 : 곡립종균 (10,000봉 접종/일)
- 배 양 : 2000㎡ (10동/배양동) ⇒ 배양온도 20-25℃, 배양기간 90-120일

- 재 배 시 설 -

- 재배하우스 : 23,000㎡ (70동/재배사)
- 저온저장고 : 660㎡ (5동/저장실) ⇒ 저장온도 0 ℃
- 선별장 : 330㎡ (2동/선별실)

표고 톱밥재배의 필요성

- 경제적 측면
  - 중국산 표고수입의 급증으로 경쟁력강화 필요
  - 국내 톱밥재배 기술 향상으로 고품질 버섯 생산 가능
  - 버섯품질 시장의 요구도 변화
- 환경적 측면
  - 참나무 원목의 과도한 벌채를 막을 수 있음
  - 최근들어 참나무 수급이 어렵다는 문제 극복
  - 재배가 끝나 배지는 퇴비로 활용가능

톱밥배지 생산시설 (야적 및 혼합)



야적장(생산시설)



혼 합 기

- 톱밥입자 : 2-3mm(50%) + 3-4mm(50%) 혼합 중요
- 재료혼합시 수분함유량 : 60% 이내

톱밥배지 생산시설 (입봉, 살균, 냉각)



톱밥배지 생산(입봉)



살균시설

- 살균 : 98℃에서 8시간 살균
- 냉각 : 자연냉각
- 접종 : 접종시 배지 내부온도가 10℃ 이하일 때 접종

톱밥배지 배양



재배사내 배양



배양실 배양

- 배지갈변시 산소량이 많이 필요 ➡ 적절한 환기 중요
- 환기가 너무 과다시 ➡ 상면 버섯발생량 감소(주의)
- 배양실 내부 공기 회전(흐름) 중요

톱밥배지 재배 (배지이동 및 개봉)



배지개봉 및 후기갈변



버섯발생

- 배양실 배양 : 90-100일 경과시 개봉필수
- 배지개봉 시 재배사 온도를 최대한 올려야 함
- 개봉후 15-20일 재배사 환기 절대금물
- 배지이동시 최대한 충격을 낮추어 측면발생 억제

갈변촉진 및 버섯발생작업





- 갈변촉진 : 개봉후 15-20일 후 1-2시간 살수
  배지뒤집기 후 1-2시간 후 배지원위치
  원상복귀 후 환기 절대 금물
- 버섯발생 : 배지상면 버섯발생 조건이 만들어 졌을 때 작업실시
  조건이 안되었을때 배지관리 후 발생작업 실시
  발생작업을 서두르면 측면버섯발생 원인

버 섯 수 확



8월말 근경



9월중 근경

- 버섯발생 후 수분관리 중요
- 1일 최소 2-3회 수확

톱밥배지 관리



배지수분관리



재배사 온도관리

- 재배사 고온시기에는 수막처리 또는 침수처리 등 모든 방법을 활용하여 버섯발생을 유도하여야 함 (표고버섯 톱밥재배 경제성에 영향이 큼)

버 섯 선 별





- 버섯 선별작업시 버섯형태, 크기 및 색깔별 세분하는 선별습관을 가져야 높은 버섯가격을 받을 수 있음

향 후 전 망

- 재배기간의 단축 : 3년 → 1년
- 버섯 생산량의 증가 : 배지무게의 30%이상 수확
- 다른 농산물의 대체 작물로도 적합

향후 톱밥재배 임가 비율 급격한 증가 예상

톱밥재배 성공의 조건

첫째, 독자적인 **재배방법 확립**

둘째, 지속적인 생산을 통하여 **시장 지배능력 확보**

셋째, **버섯품질을 향상**시켜야 함

넷째, **안정적인 배지 생산 기술**이 필요

다섯째, **어떠한 상황에서도 대처할 수 있는** 기술정립 필요