

## Shiitake Mushroom Cultivation

### Part I. Shiitake

#### Capítulo 1

#### ¿QUÉ ES EL SHIITAKE?

## GUÍA ILUSTRADA PARA EL CULTIVO DE SHIITAKE

Byung Sik Kim (Steve)

MushWorld, 150-5 Pyungchang, Jongro, Seul, Corea (bskim@mushworld.com)

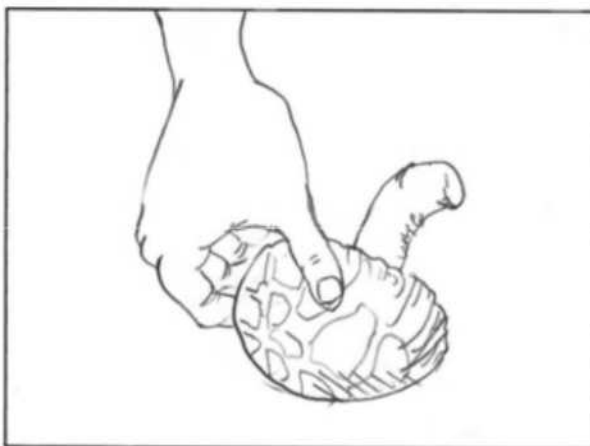
Ilustrado por Seung Wan Moon de Heineart Inc., Corea



Los hongos se cultivan en granjas o se recogen de la naturaleza (silvestres). Se venden en los mercados.



"Disculpe. ¿Es esto un hongo? Yo quiero saber cómo cultivar hongos."



"Éste es un shiitake y se cultiva en una granja productora de hongos. Hay dos maneras de cultivar shiitake. Está preparado para aprender a cultivarlo?"

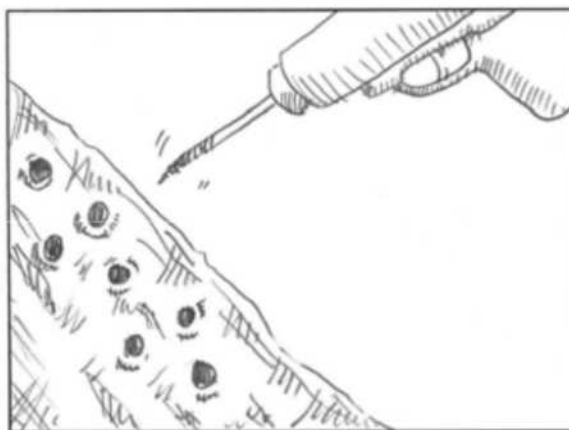


#### Cultivo en tronco

El método de cultivo en tronco es el más conocido y tradicional. El shiitake de buena calidad crece en los troncos sanos de roble. Lo primero que se tiene que hacer es talar árboles de madera dura en la estación inactiva.



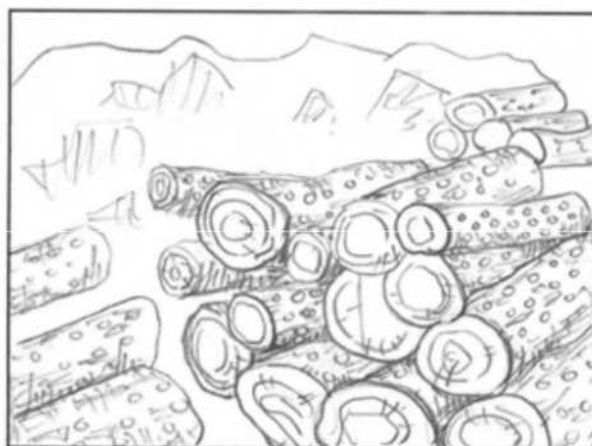
Corte los troncos tumbados con una longitud aproximada de 1-1,2m.



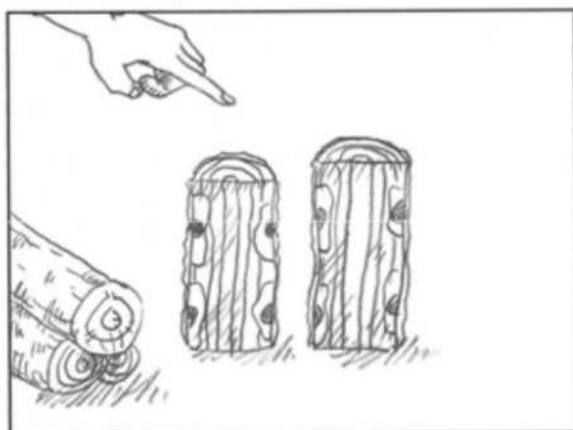
Se taladran agujeros - para la inoculación - en los troncos, a intervalos de 15-20cm y apartados 5cm del extremo de los troncos. Los agujeros son de 2,5cm de profundidad y 1,2cm de ancho, en filas separadas 3-4cm.



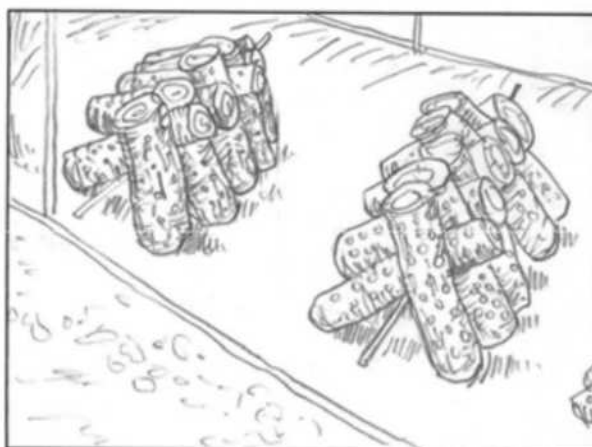
Ponga el inóculo (spawn o blanco de hongo preparado como un tapón de aserrín) en los agujeros. Un sello de poliestireno se pega al tapón de inóculo para prevenir la contaminación.



Apile los troncos inoculados hasta una altura de 1m durante 1-2 meses como haría con la leña.



Cuando el micelio de shiitake ha colonizado una zona alrededor de los agujeros de inoculación, apile los troncos nuevamente y permita que el micelio se extienda por los troncos.



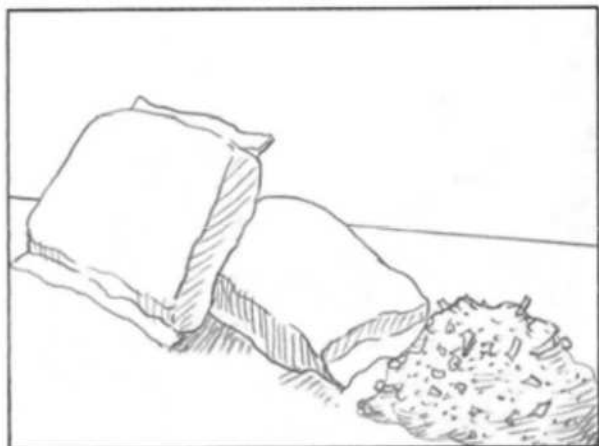
Colocar los troncos parados (en forma de A) ayuda al desarrollo de los cuerpos fructíferos.



Normalmente, el riego induce la fructificación de los leños. Pero algunos cultivadores golpean los troncos para producir un shock o estrés físico.



Cuerpos fructíferos de shiitake cultivados en tronco.

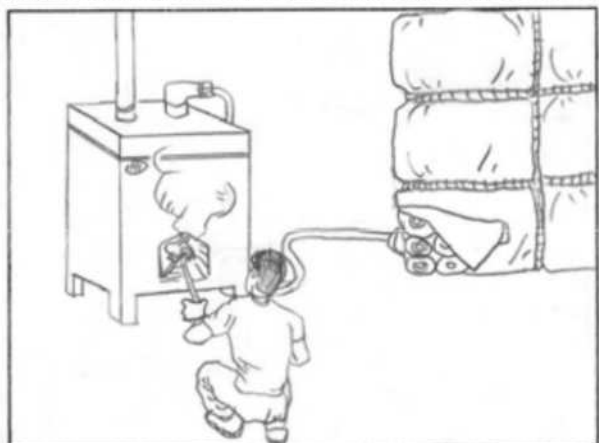


**Cultivo en bolsa**

Normalmente se selecciona el aserrín como ingrediente principal y se suplementa con salvado de trigo o salvado de arroz, yeso, calcio, etc.



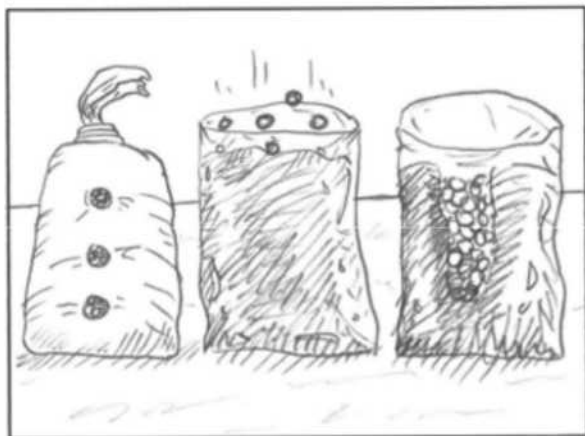
Todos los materiales se mezclan con agua y se colocan en bolsas, generalmente bolsas de polietileno.



La esterilización depende de la naturaleza y el tamaño de las bolsas, y de la cantidad del sustrato. 2-3kg de sustrato de aserrín se esterilizan en un autoclave durante una hora y media a 121°C.



Cuando las bolsas se enfrían a temperatura ambiente, están listas para ser inoculadas en el cuarto de inoculación o cuarto desinfectado.

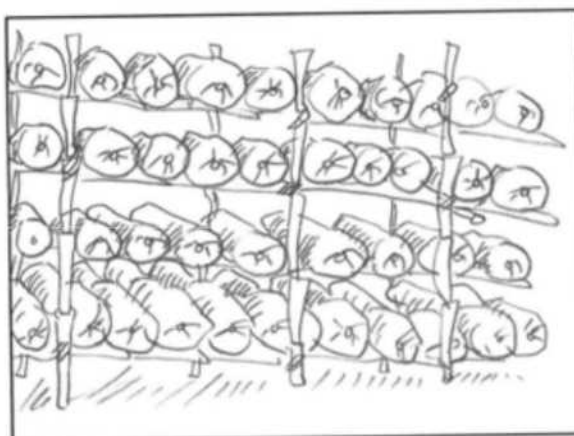


**Tipos de inoculación**

- A: Haga agujeros en la bolsa con un palo esterilizado; ponga dentro el blanco de hongo (spawn) y selle los agujeros con cinta.
- B: Esparza el blanco de hongo encima del sustrato.
- C: Haga un agujero vertical en el centro del sustrato en la bolsa y ponga dentro el blanco de hongos.



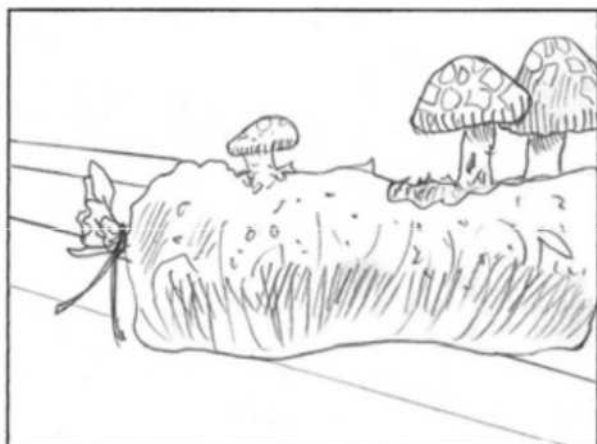
Normalmente se usa el riego para inducir la fructificación después del “amarramiento” de las bolsas.



La mayoría de las cepas de shiitake muestra un crecimiento micelial óptimo a 25°C, 60-70% humedad relativa. No es necesaria la luz durante la colonización del micelio. Normalmente, el periodo de incubación (colonización total del sustrato) dura 3 meses.



Los cultivadores hacen cortes en los puntos de formación de primordios en las bolsas plásticas para ayudar a los cuerpos fructíferos a salir.



Cuerpos fructíferos de shiitake sobre la bolsa.



Los hongos shiitake cosechados se venden frescos o secos en los mercados mayoristas y minoristas.



"¡Suena interesante! Yo quiero intentarlo. Qué necesito para cultivar shiitake?"



Si quiere cultivar shiitake, usted podría aprender la tecnología del cultivo de hongos en un centro de entrenamiento o con vecinos que ya cultivan shiitake.