

カビの分離・培養に常用される培地組成

ポテトデキストロース寒天培地（PDA）→市販品

ジャガイモ・ブドウ糖寒天培地（PDA）→調製品

| | |
|-------|----------|
| ジャガイモ | 200 g |
| ブドウ糖 | 10 g |
| 寒天 | 20 g |
| 蒸留水 | 1,000 ml |

ジャガイモの皮をむき角切りにして、水を加えて約1時間煮出し、ガーゼ等でろ過して浸出液を作る。この浸出液にブドウ糖および寒天を添加して蒸留水で1,000mlに補正して使用する。

麦芽寒天培地（MA）

| | |
|-------|----------|
| 麦芽エキス | 20 g |
| 寒天 | 20 g |
| 蒸留水 | 1,000 ml |

コーンミール寒天培地（CMA）～調製済の市販品もあり

| | |
|--------|----------|
| コーンミール | 40 g |
| 寒天 | 15 g |
| 蒸留水 | 1,000 ml |

オートミール寒天培地（OA）～調製済の市販品もあり

| | |
|--------|----------|
| オートミール | 30 g |
| 寒天 | 20 g |
| 蒸留水 | 1,000 ml |

サブロー寒天培地（SA）

| | |
|-------|-------------|
| グルコース | 40 g (20 g) |
| ペプトン | 20 g |
| 寒天 | 20 g |
| 蒸留水 | 1,000 ml |

M40Y 寒天培地 (M40Y) ～好乾性菌類用

| | |
|-------------|-----------|
| 麦芽エキス | 20 g |
| 酵母エキス | 5 g |
| スクロース (ショ糖) | 400 g |
| 寒天 | 15 g |
| 蒸留水 | 1, 000 ml |

MY20 寒天培地 (MY20) ～好乾性菌類用

| | |
|--------------|-----------|
| ペプトン | 5 g |
| 麦芽エキス | 3 g |
| 酵母エキス | 3 g |
| グルコース (ブドウ糖) | 200 g |
| 寒天 | 20 g |
| 蒸留水 | 1, 000 ml |

50%グルコース・麦芽エキス・酵母エキス寒天培地 (MY50G) ～好乾性菌類用

| | |
|--------------|-----------|
| 麦芽エキス | 20 g |
| 酵母エキス | 5 g |
| グルコース (ブドウ糖) | 500 g |
| 寒天 | 15 g |
| 蒸留水 | 1, 000 ml |

素寒天培地 (WA)

| | |
|-----|--------------|
| 寒天 | 15 (or 20) g |
| 蒸留水 | 1, 000 ml |

参考文献

青島清雄・椿啓介・三浦宏一郎 編著. 1983. 菌類研究法. 共立出版, 東京.

Mueller, G.M., Bills, G.F. and Foster, M.S. (eds.) 2004. Biodiversity of fungi - Inventory and monitoring methods-. Elsevier Academic Press, Burlington, MA, USA.

宇田川俊一・椿啓介・堀江義一・三浦宏一郎・箕浦久兵衛・山崎幹夫・横山竜夫・渡辺昌平. 1978. 菌類図鑑 (上、下). 講談社, 東京.

山里一英・宇田川俊一・児玉徹・森地敏樹 編. 1986. 微生物の分離法. R&D プランニング, 東京.