

「生しいたけ(原木栽培)」 産地見学交流会

発行：2016年6月
2016年5月27日訪問
地産地消推進委員会

『木になるしいたけ』無くなっていませんよ！
菌床栽培に対して原木栽培という表示が必要になり、木になると原木栽培は同じ意味になるため、『生しいたけ(原木栽培)』となりました。
原木に種菌を植え付け、手作業で井桁に組み1年かけて菌を活着。しいたけは菌を打ったところから出るのではなく、1年休ませている間に木と表皮の間に菌が活着し、どこからでも出てくるようになります。
出荷する為、原木を一昼夜冷たい水に浸けます。水切り後、ハウスで立てかけ、収穫します。これをまた井桁に組み、木が朽ちるまで繰り返して使います。
ほとんどの作業が手作業で行われる重労働で、私たちに美味しいしいたけを届けてもらいます。



生産者の末清さん



重い！！
1本20Kg

実際に原木を見てもらったり、試食などで原木の良さを多くの職員に伝えていきます。

とても良い環境で原木栽培がおこなわれていることがわかり、「100回聞くより1回の見学」と思いました。



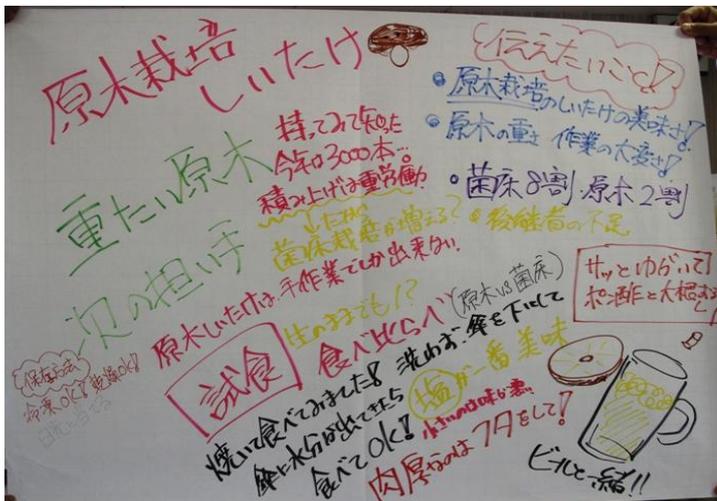
原木、浸水中！

生産者も担い手不足で負担が大きくなっている

「生しいたけ(原木栽培)」をおすすめしていこうと思います

知っていることが一部だけだったことを学習できました。

いつまでも元気で栽培を続けてほしいです！！



見ても、見えてないことがたくさんあります。

自然相手と体力勝負の仕事と実感

原木栽培しいたけを知ってもらうために委員長会、委員会でおいしい調理方法を知ってもらおう！

小さいしいたけの方がおいしい！
小さいしいたけは早めに収穫していると思っていたけど、取らずに置いていても大きくなることはないの事。出たときから、大きさが決まっている！

裏返しで焼いて
ひっくり返さず
ひだに汗をかいたら
食べ頃です！

