

しいたけの栽培方法は、原木と菌床の2種類

原木栽培

木の丸太(原木)にしいたけ菌を接種し、自然の環境の中で栽培。採取まで約2年かかるが、天然物ならではの品質の高さや味わいがある。国産乾しいたけのほとんどがこの方法で栽培されている。

菌床栽培

菌床(おがくずなどを基にした人工培地)を使って室内で人工的に栽培。約3か月でしいたけが発生し、1年中採取できる。国産のしいたけと輸入品の生・乾しいたけの主な栽培方法となっている。

乾しいたけの種類(品柄)

乾しいたけの種類は、しいたけの品種にかかわらず、採取時のカサの開き具合によって3つに分類される。

冬菇(どんこ)

カサが7分開きまでに採取したもの。肉厚で、しっかりとした歯ごたえ。鍋物などに。



香信(こうしん)

7分開き以上で採取したもの。スライスやみじん切りの料理に。



香菇(こうこ)

冬菇と香信の中間で、肉厚で大型。見た目もよい。ステーキ、パベキューなどに。



乾しいたけ特有の香りとうま味

しいたけは乾燥させることで、生しいたけよりも香りやうま味が増し、長期保存も可能となる。乾しいたけの特有成分であるレンチオンとグアニル酸は生しいたけにはほとんど含まれておらず、乾しいたけ独特の豊かな風味を生み出している。

○レンチオン

乾しいたけ特有の香り成分。生しいたけを乾燥する際や、乾しいたけを水戻しする際に生まれる。

○グアニル酸

乾しいたけ特有のうま味成分。昆布のグルタミン酸、かつお節のイノシン酸とともに「3大うま味成分」と言われる。



乾しいたけを常温で水戻しすると、グアニル酸が壊れてしまう。水戻しは冷蔵庫で一晩寝かせるとよい。戻し汁もうま味たっぷり。

原木栽培の流れ (①~⑥まで約2年)

①原木の伐採



11月中旬ごろに、枝に葉を付けたままのクヌギの木を伐採する。原木には、15年ぐらいのクヌギの木がよく使われる。

②原木の玉切り



伐採して1~2か月経ったら、原木を約1~1.2メートルの長さに切る。

③駒打ち・植菌



1~3月ごろに、玉切りした原木に電気ドリルで穴を開け、しいたけの菌が入った種駒を金づちで打ち込む。

⑥発生・採取・乾燥



しいたけは主に春と秋に発生し、ほだ木から数年はしいたけが採取できる。採取したしいたけを乾燥機で24時間程度乾燥させると「乾しいたけ」が完成。

⑤ほだ場



伏せ込んだ翌年の秋に、原木をしいたけの生えやすい場所(山の中)に移す。しいたけが生えるようになった原木を「ほだ木」と呼び、多くのほだ木を並べた場所を「ほだ場」と呼ぶ。

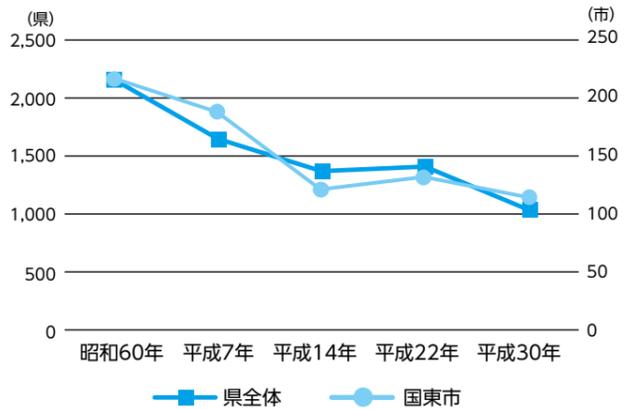
④伏せ込み



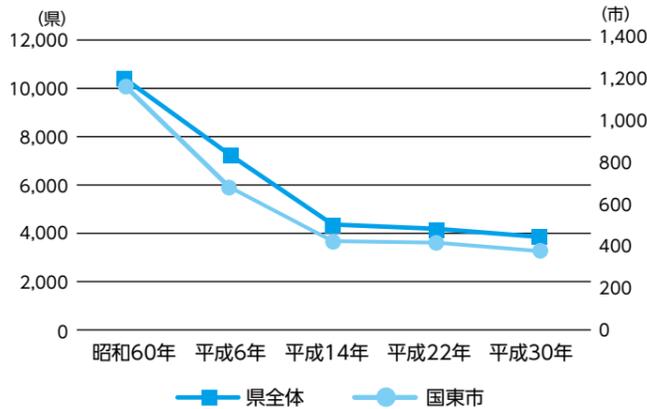
種駒を打った原木は、春までにしいたけの菌が増えやすい場所に置く。風通しがよく、日光が直接当たらない環境がよい。

写真提供：大分県椎茸農業協同組合

乾しいたけ生産量 (単位: トン)

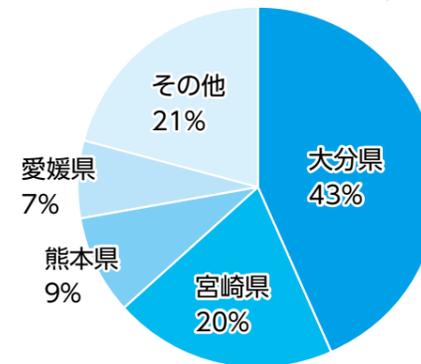


乾しいたけ生産者数 (単位: 戸)



大分県：特用林産物需給表

乾しいたけ(原木栽培)の生産量全国シェア (平成30年)



林野庁：特用林産物生産統計調査

《 岐路に立つ原木栽培 》

大分県は原木栽培の乾しいたけ生産量で全国の43%を占める、国内最大の生産地である。しかし、生産量・生産者数は、県全体も市も、平成の30年間でおよそ半減している。価格の低迷や重労働、後継者不足に加え、県内の生産者の平均年齢も70歳超と、岐路に立つ原木栽培。産業を未来へつないでいくためには、新規就農者の確保と育成、価格の安定化(消費の拡大)が急務となっている。