



DATA

■お問い合わせ先
JAかつの 営農部
TEL.0186-23-2497
http://www.ja-kazuno.or.jp

菌床しいたけの規格

シールによって規格が一目で分かります。



等級【特選】
傘の開きが3分開き以内の菌床しいたけ。肉厚で形状も良好。



等級【特】
傘の開きが7分開き以内。特選に次ぐ良質な菌床しいたけ。



傘の開きが6分開き以内で、少し傘下の膜が切れたもの。肉厚で形状も良好。

その他にも、水分過多は品痛みが早いので全等級混入しない。出荷箱には、生産者コード、氏名印を押す...など細かく出荷するときの約束事が決まっている。

JAかつの 菌床しいたけ

JAかつでは生産者自らが菌床を作り、しいたけを生産していると聞きました。その様子を教えてください。



ナビゲーター

JAかつの
営農部園芸課
調査役
なるみつ

木村 徳光さん

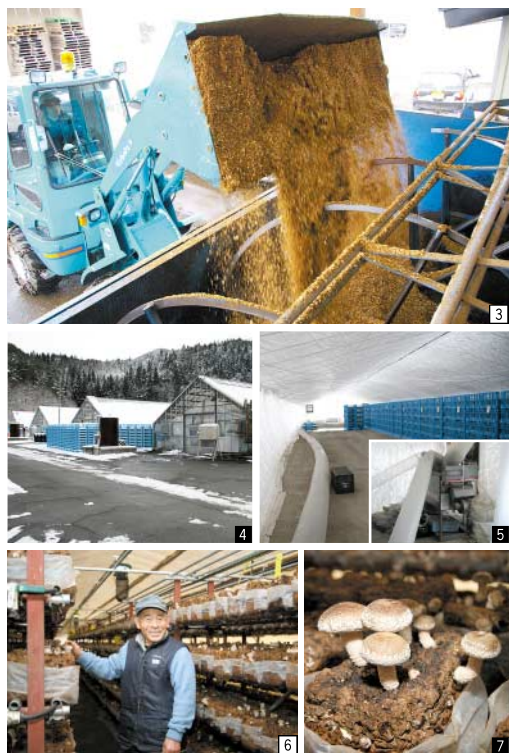
菌床を自分たちで作ることで大きく変わったところは？
たくさんありますが、生産者自身で栽培する品種を決めて生産できるようになったことですね。
例えば、「北研73号」という品種は夏に適していて、わずか2カ月で出荷できるためコストがあまりかかりません。「北研60号」「北研607号」は傘の形が良く肉厚。「北研60号」は規格外のサイズになるリスクは高いが数は採れる。出荷したい時期や品種特性など、色々な側面から検討してその都度導入する品種を決めています。

●これらからどんどん大きくなる産地なんです。菌床作りから携わる生産者の皆さんの心意気を感じました。ありがとうございます！
冬期間も出荷でき、ひとつのブロックで長く収穫できる菌床しいたけは、重労働が少なく、高齢者でも出荷が可能です。計画生産出荷ができて回転が速い、収益面でも期待できるなど、良い面がたくさんあります。市場の品質査定会でも、JAかつの菌床しいたけは高い評価を頂いています。新規参入の生産者を増やししながら、消費者に選ばれる、肉厚で美味しい菌床しいたけを生産していきたいと思っています。

菌床の品質は、平成18年から稼働しました。生産者とJAが一丸となってスタートを切りました。最初は大変なこともありましたが、現在年間約11万個の菌床ブロックを安定生産しています。約7万個を生産者が、4万個をJAが仕入れています。

菌床ブロックを作って、今年で6年目になります。JAかつの菌床しいたけの一大産地となるためには、安定した出荷量を保つことが不可欠です。
このように、生産者に応じた技術指導と管理、個々の菌床ブロックに合わせた品質管理を行うことで、より良質なしいたけが生産されると考えています。

品質の向上に向け努めていることばつ
昨年11月に、生産者8名の発生舎を(株)北研の担当者と一緒に回り、発生管理を指導する現地巡回を行いました。しいたけの発生には急激な温度差が必要なので、それぞれの生産者に合ったショックの与え方などの指導を行いました。
これからの目標は。



1 農事組合法人かつのきのこ培養センター組合長の木村功さんも生産者のひとり。
2 菌を入れて約45日で出荷。3 広葉樹のおがくず、フスマ、糖類など、栄養源を混合。固めてブロックを作る。4 ひとつのハウスに1600個の菌床。3棟稼働している。5 室温13~17度のハウスで45日間培養。10年以上使っていないハウスに加温機を再利用。6 「自分たちで菌床作らなくなって品質が安定した上に安く仕入れができる」と生産者の児玉欽一郎さん。7 水分を補充しやすい上面栽培発生の様子。

