

しいたけからの大専なお話

～ 菌床しいたけのふるさとが分かるようになりました!! ～

やあ！ボクは菌床しいたけ！
ぼくのふるさとを紹介するよ！

ぼく達しいたけのごはんで、
かつ、お家の **菌床**
これはクヌギやコナラ等、里山の広葉樹
から作るおが粉でできているんだ!!

きんしょう
菌床

④収穫!

②おが粉にして 水や養分を加え
③シイタケ菌を 接種・培養します

①里山で伐採した
クヌギやコナラを

伐採した切り株からは、新しい木の芽
が出てくるので、適切に管理すること
で循環利用できます。

国産の菌床は、日本の健全な
山づくりに役立ってるよ!

名称	しいたけ(菌床)
原産地	〇〇県
菌床製造地	〇〇県

※ 「食品表示基準Q&A」第10次改正において「種菌を植え付けた
場所と採取地が異なる場合は、採取地、栽培方法と併せて種菌を植え
付けた場所も採取地とは区別して表示することが望ましい」旨が追記
されました。表示は一例です。

そして!
令和2年3月から
ボクのふるさと
= 菌床の産地
も表示されることにな
ったんだ*

ちなみに
菌床製造地××国と
なっている場合は、
海外で作られた菌床
から育ったしいたけ
を〇〇県で収穫した
ということだよ

しいたけを選ぶときは
ぜひこの表示を見てみてね!

名称	しいたけ(菌床)
原産地	〇〇県
菌床製造地	〇〇県