# 萬草

きんじん

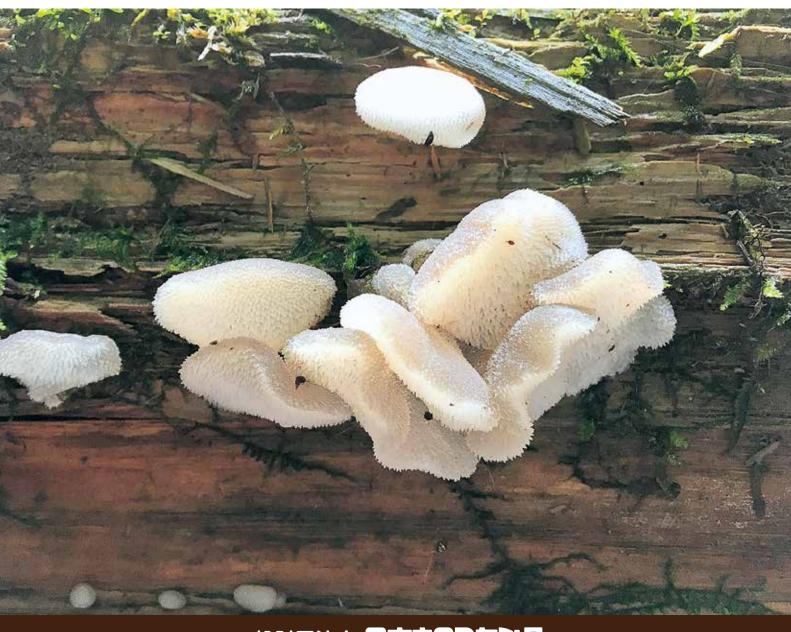




第67巻 3号 通巻770号

# 目次

- 02 表紙のきのこに寄せて ニカワハリタケ (膠針茸)
- 03 特集 第60回農林水産祭参加 第54回全農乾椎茸品評会 埼玉県久喜市で開催
- 15 産地情報 令和3年産乾シイタケ春子生産量1,900 / 2 前年対比100%の生産量 -
- 17 菌食のススメ きのこの薬膳レシピ その5
- 19 栽培技術 7~9月の原木シイタケ栽培管理
- 29 市況 夏号 全農乾シイタケ情報
- 32 各地のきのこだより



# ニカワハリタケ(膠針茸)

牛島秀爾



杉林における食用に適したきのこ種は広葉樹林のそれに比べ種数が非常に限られます。従来であればスギヒラタケが主要な食用種でしたがこれは毒きのこになってしまいました。秋、杉の埋没した枝から発生するスギエダタケ、これはエノキタケの傘を白く薄くしたような小型のきのこです。ボリュームは全くないので、少量を吸い物に入れてささやかにきのこの季節を楽しむといった使い方になるでしょう。今回紹介するニカワハリタケPseudohydnum gelatinosum (Scop.) P. Karst.は、形からは想像し難いですがキクラゲ目のきのこです。渓流沿いや少し苔むしたような針葉樹の倒木や切り株に発生します。傘は白から幾分灰色、時々濃い色のものもあり、やや肉厚です。傘の裏が針状になっていてそこで胞子を作ります。肉質はまさにゼラチンそのものでしょう。とろみを効かせた中華風スープに入れると、ゼラチン質の肉質と相まってどことなくフカヒレ風にも思えます。薄味だとややきのこの味(鉄臭)がするので、濃い味付けの料理に良いかと思います。







図左上:川に架かる杉の倒木に発生した二カワハリタケ。雨が続いた後に探しに行くと見つけやすい。

図右上: 苔などを丁寧に取り除いてさっと湯がけば良い。

図左下: ニカワハリタケとアカダマキヌガサタケの中華風スープ。

# 第60回農林水産祭参加 第54回全農乾椎茸品評会 埼玉県久喜市で開催

一般財団法人日本きのこセンター



令和3年の第60回農林水産祭参加第54回全農乾椎茸品評会(全国農業協同組合連合会主催、一般財団法人日本きのこセンター・全農全和会協賛、林野庁後援)は、新型コロナウイルスの感染防止対策のため、多数の方々が参集する展示会と表彰式は中止とし、当初の予定どおり6月3日に埼玉県久喜市にある全農椎茸事業所入札場で審査会を執り行うことで開催しました。

# 主催者挨拶

本年の品評会にあたり、武藤宗臣全農麦類農産部長から寄せられました主催者挨拶は以下のとおりです。 「日ごろJAグループの乾椎茸事業にご理解とご協力を賜り厚くお礼申しあげます。新型コロナウイル



武藤全農麦類農産部長

スのワクチン接種が急ピッチで進められていますが、複数都道府県 における緊急事態宣言により人や物の動きが止まるなど、生産者の 皆さんが不安に過ごされている中、第54回全農乾椎茸品評会を開 催したところ、多数のご出品をいただきました。

改めて、JAグループの結集力を感じ、生産者・関係者の皆様の多大なるご協力に感謝申しあげ、また、全国から集まった優れた出品の中、入賞された皆様の晴れの栄誉に対し心からお祝い申しあげます。

昨年に引き続き、コロナ感染対策の観点から、展示会・表彰式を 中止いたしました。全国の生産者・関係者の皆様に、国内で最優良 品質の出品物をご披露できず、また、入賞された方々のご研鑽を学 び、ともにお祝いしたいところでしたが、大変残念です。何卒ご賢

察のうえ、この災厄の一刻も早い終息と皆様と笑顔で語り合える日が来ることを、心より願っております。

さて、乾シイタケの情勢につきましては、本年の春子生産量は1,900<sup>ト</sup>ッと推定しましたが、生産面では引き続き減産傾向です。販売面では、食の多様化や、中食や簡便性を求める食生活の変化などにより乾シイタケ需要は減少傾向です。

しかしながら、ワクチン接種の進展などにより、少しずつですが、経済面で明るい兆しも見え始めており、コロナ禍ではありますが、事業形態の変化を図り、業績を伸ばす企業もあると聞いています。

また、栄養素としてビタミンDが注目されたことや、SDGsにより環境保全型農業が見直され、農林業への追い風も吹いています。

大会スローガンに掲げたとおり、関係団体とも連携し、乾シイタケの『栄養成分』を消費者にアピー

ルし、リモート入札や現地相対などを取り入れた『多角的な販売』により、『生産者所得の向上』や『東日本産地の再生』に一層取り組んでまいります。

生産地では、高齢化や後継者不足などが継続的な課題となっていますが、新しい担い手の芽も芽吹いており、持続的な産業とするため、生産量の維持を図り、消費者に乾シイタケの良さをアピールしながら、伝統ある原木乾シイタケを関係者一丸となり盛り上げていきましょう。

結びになりますが、原木乾シイタケに関わるすべての皆様のご健勝と業界の今後ますますの発展を祈念いたしまして、品評会の開催にあたってのご挨拶といたします。|

# 審查会

新型コロナウイルス感染防止対策を徹底した上で開かれた審査会では、北は岩手県から南は熊本県までの全国1都18県から出品されました計611点の出品物について、静岡県の石井猛名人の特別出展品1点(図1)を除く610点を対象に、10人の審査委員が審査要領に基づき厳正に審査を行いました(図2.3)。

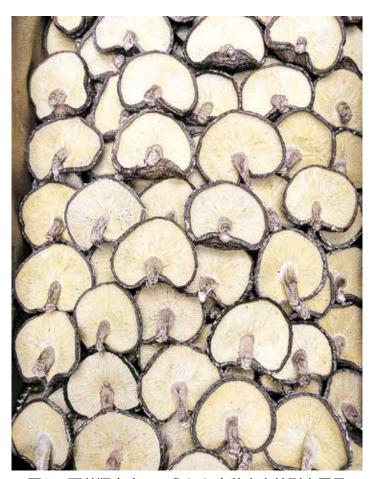


図1. 石井猛名人のこうしん大葉中肉特別出展品

その結果、農林水産大臣賞6点をはじめ林野庁長官賞12点、全農会長賞8点、日本きのこセンター理事長賞10点、全農全和会長賞6点の計42点が選ばれました。また、原木乾シイタケ生産の振興に活躍が期待される生産者や生産団体等に対する特別賞として全農理事長賞が1生産法人に授与されることが決まりました。

団体の部では全国農業協同組合連合会岩手県本部が優勝、全国農業協同組合連合会愛媛県本部が準優勝に決まりました。



図2. 審査委員の採点方式による第二次審査の様子



図3. 第三次審査 (最終審査) の様子

最優秀の農林水産大臣賞受賞の栄誉に輝いたのは次の皆さん。

▽こうしん大葉厚肉の部:鳥取県 鳥取いなば農協 森 栄伸(85歳)・美智子さん

▽こうしん大葉中肉の部:静岡県 伊豆の国農協 桑名二朗(64歳)・享子さん

▽こうしん中葉厚肉の部:岩手県 新岩手農協 芳賀 隆(42歳)・幸子さん

▽こうしん中葉中肉の部:熊本県 球磨地域農協 落合龍見(61歳)・ひとみさん

▽花どんこの部:長崎県 対馬農協 永尾賢一(80歳)・靖子さん

▽上どんこの部:鳥取県 鳥取中央農協 福井 聡(57歳)さん

なお、森さんは通算9回目、桑名さんは通算7回目、芳賀さんは連続6回目、落合さんは通算2回目、 永尾さんは通算3回目、福井さんは通算2回目の大臣賞受賞となりました。

林野庁長官賞、全農会長賞、一般財団法人日本きのこセンター理事長賞、全農全和会長賞、そして全 農理事長賞を受賞されました方々のご芳名は後掲の第54回全農乾椎茸入賞者名簿をご覧ください。

# 審査結果報告

長谷部公三郎審査委員長(一般財団法人日本きのこセンター菌蕈研究所長)の審査結果報告は以下の とおりです。



長谷部審査委員長

「第60回農林水産祭参加、第54回全農乾椎茸品評会の 審査委員を代表して審査結果を報告いたします。

コロナ禍の中、本年も展示会と表彰式が中止となりましたが、品評会には19都県から611点の出品をいただきました。また、今回も静岡県の石井猛名人から見事な大葉中肉品を出品していただきました。本品評会にご出品頂いた皆様のご努力に対し、心より敬意を表するとともに厚く御礼申しあげます。

これら出品物の審査会を6月3日、全農椎茸事業所入札場で開催しました。全農乾椎茸品評会審査要領に基づき、第一次審査において、611点の出品物の中から、名人および地区選抜落選品を除く346点の出品物を対象に、出品者名を秘して、こうしん大葉厚肉をはじめとする六規格

の入賞候補品112点を選抜しました。続く第二次審査では、入賞候補品を対象に、規格の実施状況、 形状、色や光沢、乾燥の良否および商品価値の5つの審査項目について厳正に審査、採点しました。第 三次審査では、採点結果を慎重に協議し、農林水産大臣賞6点、林野庁長官賞12点をはじめとする計 42点の個人表彰品を全会一致で決定いたしました。なお、今回はこうしん大葉厚肉規格の出品が少な く、上どんこ規格の出品が多かったことから、厳正審議の結果、大葉厚肉規格から1点、上どんこ規格 から3点の林野庁長官賞を選定することに致しました。また、同一人あるいは経営を同じくする同一家 族の複数の入賞相当品につきましては、上位1点のみを入賞とし、他は参考品と致しました。

団体表彰につきましては、全農乾椎茸品評会団体表彰要領に基づき、入賞状況と出品点数による得点を審議した結果、団体優勝は全国農業協同組合連合会岩手県本部、準優勝は全国農業協同組合連合会愛媛県本部と決定致しました。

また、本品評会に優秀な作品を出品されましたが、惜しくも入賞を逃された方々の中から、原木シイ

タケの生産振興に多大な貢献をされている方、あるいは今後の活躍が大いに期待される方に、特別賞として全農理事長賞を贈呈することとなりましたので、併せてご報告致します。受賞者の御芳名はプログラムに記載してある通りでございます。受賞されました方々に審査委員一同、心よりお祝い申し上げます。誠におめでとうございます。本年の出品物を見ますと、どんこを含む厚肉品は菌興115号、中肉品は菌興240号や菌興193号などの菌興号種菌の特性が十二分に発揮されており、生産者各位の高い栽培技術に改めて敬意を表する次第であります。

さて、本年の春子の品柄については、シーズン前半は一斉発生したものの降水量が少なかったため小葉・中葉の割合が高く、後半はピークらしい時期がなく分散的に収穫されましたが、気温が高く中肉系の比率が高い傾向がありました。作柄の産地間差や個人差が大きく、特に例年4月以降にピークを迎える高冷地や東北地方の作柄が厳しい中、本年の春子生産量は、昨年の春子生産量を1,900~に修正した上で、前年対比100%の1,900~と算定されました。本年の特徴として、2年ほだ木からの発生のバラツキが大きく、古ほだ木からの発生が安定していたことが挙げられます。毎回申し上げますが、不安定な気候の中、早い段階から雨よけや散水等の適切な栽培管理を実施した方は、生産量、品質ともに良好でございました。

コロナ禍により地方への移住・定住の流れが今後さらに加速するとともに、SDGsの浸透により、食の分野でも原料や資材の由来、栽培や製造のプロセスへの関心が高まると思われます。皆様が今日まで培われた我が国が誇る伝統的な食文化である原木シイタケの担い手確保と国産原木シイタケの輸出促進に向けた取組みや仕組みの拡充・整備が急がれます。最後に、岩手県の生産者層の厚さが強く印象づけられた品評会でしたが、出荷制限指示は未だに続いております。関東・東北地方における原木シイタケ林地栽培の全面復活と生産者各位のご健勝を祈念申しあげ、審査結果報告と致します。」

# 農林水產大臣賞受賞品



こうしん大葉厚肉(森 栄伸・美智子さん) 15,000円/Kg



こうしん中葉厚肉(芳賀 隆・幸子さん) 20,000円/Kg



花どんこ(永尾賢一・靖子さん) 15,000円/Kg



こうしん大葉中肉(桑名二朗・享子さん) 14,000円/Kg



こうしん中葉中肉(落合龍見・ひとみさん) 14,000円/Kg



上どんこ(福井 聡さん) 15,000円/Kg

# 農林水産大臣賞受賞者のプロフィール

# こうしん大葉厚肉の部 鳥取県 森 栄伸・美智子さん

農協名:鳥取いなば農協 \*栽培経験年数:44年

\*年平均乾用植菌ほだ木本数:6,000本

\* 乾用用役ほだ木本数:24.000本

\*受賞品の寸評: 品種は菌興115号。形成菌1年ほだ木 3.000本をハウスで発生させました。12月中旬の降雪 で遮光ネットからビニールに張り替えは年末に行いまし た。年が明けても寒さが厳しく芽切り後のきのこの成長 は大変鈍いものでした。こうした状況の中、良品作りに 留意した点は、大きな芽を選び集中的に袋掛けしたこと と採取4日前には袋を外し、きのこの余分な水分を飛ば



したことです。出品物は、2月~3月にかけて採取したものの中から大葉厚肉規格に品揃えしました。

# こうしん大葉中肉の部

静岡県 桑名二朗・享子さん

\*農協名:伊豆の国農協 \*栽培経験年数:23年

\*年平均乾用植菌ほだ木本数:7.000本

\* 乾用用役ほだ木本数:28.000本 \*受賞品の寸評: 品種は菌興240号。 ほだ場は東向きの常緑と落葉広葉樹 の混交林。本年は10月中旬以降、シ ーズンを通して少雨で異常乾燥が続 き、芽切りやきのこの成長に大変厳





しい環境となったことから、大葉サイズまでの成長が進まず、中肉系の収穫が例年以上に苦労しまし た。出品物は、形成菌の2年ほだ木と3年ほだ木を主体に、11月~3月にかけて発生したきのこを採 取から乾燥・選別まで1枚1枚丁寧に取扱って大葉中肉規格に品揃えしました。

# こうしん中葉厚肉の部 岩手県 芳賀 隆・幸子さん

\*農協名:新岩手農協 \*栽培経験年数:22年

\*年平均乾用植菌ほだ木本数:17,000本

\*乾用用役ほだ木本数:68,000本

\*受賞品の寸評:品種は菌興115号。駒菌2年ほだ木と3年ほだ木約10,000本の大径木を主体にハウス内で採取しました。今シーズンは12月~1月の記録的な寒波で、芽切りと成長が遅れ、保湿管理にも苦労しましたが、適宜に散水を繰り返し成長促進に努めました。出品物は、2月下旬に採取したものから中葉厚肉規格に品揃えしました。



\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

# こうしん中葉中肉の部 熊本県 落合龍見・ひとみさん

\*農協名:球磨地域農協 \*栽培経験年数:38年

\*年平均乾用植菌ほだ木本数:4,500本

\* 乾用用役ほだ木本数:20,000本

\*受賞品の寸評:品種は菌興193号。 ほだ場は主に4カ所(スギ林、ヒノキ 林、水田跡に植林したスギ林とクヌギ 林の混交林)で標高400~800mの





広範囲に渡ります。今年も天地返しや芽切り散水を実施し、手入れを怠らず12月~2月にかけて日和子で採取して良品作りを心がけました。また、降雨による品質低下を防ぐため、徹底してビニールを使用しての雨よけを実施しました。なお、規格を揃えるため、選別は1人で行いました。

# 花どんこの部 長崎県 永尾賢一・靖子さん

\* 農協名: 対馬農協 \* 栽培経験年数: 47年

\*年平均乾用植菌ほだ木本数:2,000本

\*乾用用役ほだ木本数:10,000本

\*受賞品の寸評:品種は菌興N115号、 115号と301号。ほだ場は南向きで明 るい常緑広葉樹林と人工ほだ場です。 両ほだ場とも防風垣と散水施設を完備





しています。今シーズンは数年ぶりに寒波が到来し、低中温系品種の芽数多く寒子の良品生産に期待が高まりました。しかしながら氷点下の寒さや湿度40%以下の低湿度日が20日以上あり、芽切りはしたものの成長が進まなかったので短時間の散水を繰り返すことで成長を促し、ボリューム感のある花柄の良品作りに努めました。

\*\*\*\*\*\*\*

# 上どんこの部 鳥取県 福井 聡さん

\*農協名:鳥取中央農協 \*栽培経験年数:37年

\*年平均乾用植菌ほだ木本数:3,000本

\* 乾用用役ほだ木本数: 12,000本

\*受賞品の寸評: 品種は菌興115号。ほだ場は2カ所で、標高100mの東向きの平坦なヒノキ林。今期は12月中旬から1月上旬の寒波による降雪を受けたことから、その後の一斉発生となりました。シーズンを通して大きな芽が多く、2月上旬の採取開始からどんこ生産に集中しました。出品物は、3年ほだ木を中心に2月に採取したものの中から上どんこ規格に品揃えしました。



# 第54回全農乾椎茸品評会入賞者名簿(敬称略)

# 【こうしん大葉厚肉の部】

都道府県名 農協名 氏 名 農 林 水 産 大 臣 賞 鳥 取 鳥取いなば 森 栄伸 森美智子 大船渡市 林 野 庁 長 官 賞 岩 手 平田聡一郎 全 全 和 会 長 賞 愛 媛 愛媛たいき 矢野 欣一 【こうしん大葉中肉の部】 林 水 産 大 臣 賞 出 伊豆の国 桑名 二朗 静 桑名 享子 林 野 臣 愛 媛 愛媛たいき 成高 干洋 庁 官 當 愛 媛 東 宇 和 高橋 征敏 全 会 長 賞 静 出 伊豆の 石井 降一 玉 参 考 品 熊 本 球 磨 地 域 落合 龍見 ) 参考 品 ) 鳥 取 鳥取西 部 上谷 春 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 出 伊豆の 秋津 和昌 静 玉 伊豆の 全 農 全 和 会 長 賞 静 出 玉 公野 義一 考 二朗 参 品 ) 静 出 伊豆の 玉 桑名 二朗 考 品 伊豆の 参 静 出 玉 桑名 考 品 )  $\overline{\Box}$   $\mathcal{O}$ 玉 桑名 二朗 参 静 出 伊 品 二朗 考 出 伊豆の 桑名 参 静 玉

# 【こうしん中葉厚肉の部】

都道府県名 氏 名 農協名 農 林 水 産 大 臣 賞 岩 手 新 岩 手 芳賀 隆 芳賀 幸子 林 野 庁 長 官 賞 岩 手 新 岩 丰 大棒 東治 愛 媛 宇 髙橋 茂行 東 和 参 考 品 ) 鳥 取 鳥取いなば 栄伸 森 会 臣 愛媛たいき 久保 勝利 全 賞 愛 媛 出 Ш 晴れの国岡山 健康の森学園 (参考品) 岩 手 新 岩 丰 中居 昭彦 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 長 峆 馬 扇 次男 扙 能 本 球 磨 地 域 田中 茂 愛 媛 東 宇 和 武田 秋重 考 品 ) 鳥 取 鳥取いなば 長谷川和郎 考 品 参 ) 鳥 取 鳥取中央 福井 聡 (参 考 品 媛 愛媛たいき ) 愛 河内 逡一 長 祫 全 全 和 会 賞 抆 馬 春日亀降義 長

# 【こうしん中葉中肉の部】

| 大分 大分県農協 豊肥事業部 加藤 で  | 見み春 誠洋一      |
|--|--------------|
| 対 野 庁 長 官 賞 鳥 取 鳥 取 西 部 大 分 大分県農協 豊肥事業部 加藤 「   | み春誠洋一        |
| 大分 大分県農協 豊肥事業部 加藤 で  | 誠<br>洋<br>一  |
| (参考品)   愛媛   愛媛たいき   成高工業     全農   長賞   愛媛たいき   河内後     (参考品)   静岡伊豆の国   桑名工具     (参考品)   愛媛東宇和   髙橋征  | 洋<br>一       |
| (参考品) 愛媛 愛媛たいき 成高王   全農 長賞 賞愛媛 愛媛たいき 河内後   (参考品) 静岡伊豆の国 桑名二   (参考品) 愛媛 東宇和   | 洋<br>一       |
| 全農会長賞愛媛愛媛たいき河内逸(参考品)静岡伊豆の国桑名二(参考品)愛媛東宇和髙橋  | _            |
| <ul><li>(参考品)</li><li>静岡伊豆の国</li><li>桑名二</li><li>(参考品)</li><li>愛媛東宇和</li><li>髙橋征</li></ul>   |              |
| (参考品) 愛媛東宇和 髙橋征  | 朗            |
|  | <b>∽</b> / J |
|  | 敏            |
| (一財)日本きのこセンター理事長賞 愛媛 東宇 和 大和田 ·  | 孝            |
| 岩手いわて平泉 佐々木久   | 助            |
| (参考品) 静岡伊豆の国 秋津和   | 昌            |
| 全農全和会長賞長崎対馬 永留光道   | 雄            |
| (参考品) 熊本球磨地域 落合龍   | 見            |
| (参考品) 静岡伊豆の国 桑名二   | 朗            |
|  |              |
| 【花どんこの部】   |              |
| 都道府県名 農協名  |              |
| 農林水産大臣賞長崎対馬・永尾賢  |              |
| 永尾、靖   | 子            |
| 林野 广長 官 賞 鳥取 鳥取中央 米田 一   | 成            |
| 岩手新岩手  | 彦            |
| (参考品) 鳥取鳥取いなば 森 栄  | 伸            |
|  | 隆            |
| (参考品) 岩手 新岩手 一   |              |
| (参考品)岩手 新 岩 手芳賀  全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉鈴木 健   | 治            |
|  | 治            |
| 全 農 会 崀 賞 岩 手 いわて平泉 鈴木 健   |              |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉 鈴木 健<br>(一財) 日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協   | =            |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉鈴木 健 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部場浅十四   | =            |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉鈴木 健 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部場浅十四   | =            |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉   鈴木 健     (一財)日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部   湯浅十四     全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸   | 二<br>夫       |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉   鈴木 健     (一財)日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部   湯浅十四     全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸     【上どんこの部】   都道府県名 農協名   氏 名                                  | 二<br>夫       |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉 鈴木 健 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部 湯浅十四 全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸 ばる 幸 ばんこの部   | 二夫           |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉 鈴木 健 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部 湯浅十四 全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸 ばる 幸 ばんこの部   | 二夫聡隆         |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉 鈴木 健 (一財) 日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部 湯浅十四全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸 (上どんこの部) 都道府県名 農協名 氏 名農 林 水 産 大 臣 賞 鳥 取 鳥 取 中 央 福井 川林 野 庁 長 官 賞 三 重 みえなか 山嵜 | 二夫           |
| 全 農 会 長 賞 岩 手 いわて平泉 (一財)日本きのこセンター理事長賞 大 分 大分県農協 西部事業部 湯浅十四 全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸!     全 農 全 和 会 長 賞 宮 城 仙 台 熊谷 幸!     北谷である   本 地                                 | 二夫 聡隆栄郎      |

長 崎 対

馬

原野

貢

(一財) 日本きのこセンター理事長賞 岩 手 新 岩 手 工藤 正吉 新 岩 手 岩 手 佐々木啓之 花 小原 和也 岩 手 巻 (参考品) 熊本 球 磨 地 域 田中 茂 吉田 永 対 馬 全 農全和会長 長崎 賞 (参考品) 鳥 取 鳥取いなば 森 美智子 (参考品) 鳥取鳥取中央 米田 一成 全 農理事長 賞 東京 紀陽物産 株式会社

# 【団体の部】

優勝 全国農業協同組合連合会岩手県本部 準優勝 全国農業協同組合連合会愛媛県本部

# 品評会出品数

単位:箱

| 都道府県名 | 出品数 | 都道府県名 | 出品数 | 都道府県名 | 出品数 |
|-------|-----|-------|-----|-------|-----|
| 岩手    | 129 | 静岡    | 111 | 高知    | 159 |
| 宮城    | 2   | 三重    | 1   | 佐賀    | 18  |
| 福島    | 6   | 奈良    | 5   | 長崎    | 15  |
| 栃木    | 6   | 鳥取    | 48  | 熊本    | 6   |
| 埼玉    | 8   | 島根    | 13  | 大分    | 38  |
| 東京    | 1   | 岡山    | 18  |       |     |
| 新潟    | 1   | 愛媛    | 26  | 合計    | 611 |

# 令和3年産原木乾シイタケ春子生産量1,900~、一前年対比100%の生産量一

全国農業協同組合連合会 麦類農産部



全国農業協同組合連合会と一般財団法人日本きのこセンターは5月14日(金)、令和3年産原木乾シイタケ春子作柄決定会議を開催しました。本年も新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み、リモート会議としました。

会議では、JA全農と(一財)日本きのこセンターの責任者および担当者が、全国の観測点作況データの収集分析および生産者からの聴取り調査等を基礎とし生産量と品柄比率を決定しました。

なお、今年も2011年の原発災害で春子取扱いが自粛となっている産地の状況を踏まえて生産量を算 定しました。

## 生産量

昨年は原基形成時期の9月から10月にかけて降水量は、平年に対し西日本が多く、東日本が少ない傾向で、気温は全国的に順調に推移しました。発生は、10月中旬から11月上旬にかけて中温菌から中低温菌の順に発生が始まりましたが、11月中旬に高温が続いたことで成長が早まり例年より10日程度早い収穫のピークを迎えました。その後、日本海側や山間地で降雪が観察されましたが、全国的に降水量不足となり12月の発生量は少ない傾向でした。

1月に入り、西日本の主産地では気温の上昇とともに芽切りが始まったものの、降水量が少なかったため収穫は2月にずれ込みました。2月に入り気温は高めに推移し降雨も周期的にあったことから昨年より10~15日程度早い2月中旬から下旬にかけて収穫のピークとなりました。3月に入ってからも同様に、気温が高く降水量も少なく推移したことで多くの産地ではピークらしい時期はありませんでした。4月は日中と夜間の気温格差が大きく、周期的な降雨もあり産地では追い芽が期待されましたが、最高気温が高く推移したことで藤子の収穫は少ないものとなりました。

品柄状況では、シーズン前半は一斉発生したことと降水量が少なかったことで小葉~中葉の比率が高く1箱あたりも重い傾向となりました。後半は、これといったピークがなく断続的に収穫されたものの、気温が高く成長も早かったため中肉系の比率が高くなりました。また、平年より雨が少なく、極端に品質を落とすといった状況は少なくなりました。なお、ここ数年気象変動が大きいものの、早い段階から散水など栽培管理を的確に実施した生産者は、生産量・品質ともに確保することができています。

今年の作柄の特徴としては、産地間および個人差が大きかったことです。特に例年4月以降にピークを迎える標高の高い産地や東北地方は厳しい作柄となりました。また、2年ほだ木からの発生のバラツキが大きい反面、3年ほだ木以降の発生は安定しておりました。

このような状況と産地の現状を考慮し、前年の春子生産量を1,900~に修正したうえで、本年の原木シイタケ春子生産量を1,900~(前年比100%)と決定しました。

# 【生産指数】

# 令和3年産春子の地域生産指数(前年を100とする)

| 地域 | 九州 | 四国  | 中国  | 近畿 | 東海・北陸 | 関東          | 東北·北海道 | 全 国 |
|----|----|-----|-----|----|-------|-------------|--------|-----|
| 指数 | 98 | 105 | 105 | 95 | 99    | <b>*</b> 77 | 50     | 100 |

※ 印: 出荷自粛の生産地を考慮した指数

# 【品柄状況】

# 令和3年産春子の品柄比率(%)

| 品柄      | 大葉系 | 中葉系 | 小葉系 | 計   | 厚肉系 | 中肉系 | 計   |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 令和3年産春子 | 15  | 42  | 43  | 100 | 47  | 53  | 100 |
| 前年      | 17  | 46  | 37  | 100 | 49  | 51  | 100 |



九州地方における令和3年産原木シイタケ春子の発生状況

# きのこの薬膳レシピ その5

岡崎萌生





# ◆材料(2人分)

暑さの中で活発に動いた日に

汗をかいたり エネルギーを補いたいとき

# ◆下準備

◎乾しいたけは水600mlに浸し、冷蔵庫で一晩戻す。戻し汁は取っておく。

◎そうめんはたっぷりの湯で茹でてざるに上げ、冷水で手早く洗い水気を切り、器に盛りつけておく。

#### ◆作り方

- ① トマトを1cm角の角切りにして鍋に入れ、梅干しを1個と塩小さじ1を全体にまぶして1分程おく。
- ② 乾しいたけは8つ割に切り、戻し汁とともに①の鍋に入れ、弱火で10分程度煮る。
- ③ 10分たったら中火にし、食べやすい大きさに切った豚肉をほぐし入れてひと煮立させたら火を止める。
- ④ 醤油で味をととのえたら、③を器に取り分け、小口切りにした青ねぎをちらす。

夏は体の新陳代謝が活発になる季節です。汗をかくと体の水分やミネラルが出ていってしまうため、体内組織の乾燥症状を改善する「滋陰」や「生津」という効能をもつトマトや豚肉を食材に選びました。トマトは体の熱を冷まし、豚肉や梅干しは疲労回復も期待できる食材です。また、汗と共に出てしまう気を補うのが乾しいたけです。乾しいたけとトマトの旨味の相乗効果で体に染み渡る美味しいつけ汁が出来上がります。トマトと梅の酸味も食欲がわくアクセントに。冷蔵庫で冷ましたつけ汁も美味しいです。そして、夏によく働くのは心(しん)の機能です。心は精神活動を司る働きがあり、心に負担がかかると不眠や多夢、不安感や息切れ・動悸を引き起こしやすくなります。そうめんの原料である小麦には心を養生する効能があり情緒を安定させてくれるため、夏の養生にぴったりな食材です。



グラニュー糖…… 大さじ3 きび砂糖…… 大さじ3 塩…… ひとつまみ

# ◆下準備

- ◎乾燥アラゲキクラゲは水で4時間以上戻しておく。戻し汁は使用しない。
- ◎水戻ししたアラゲキクラゲは、沸騰した湯に入れて3分間下茹でし、ザルにあげておく。

# ◆作り方

- ① アラゲキクラゲをひと口大に切って小鍋に入れ、水とグラニュー糖を加えて火にかける。
- ② ふつふつと泡がたつくらいの火加減(弱火~中火)で30分煮たら火を止め、粗熱がとれたらタッパーに移して冷蔵庫で冷やす。
- ③容器に黒豆きな粉と黒砂糖、塩を混ぜておく。
- ④ 冷ました②を器に盛りつけ③をかける。

7月の梅雨時期や8月の雨上がりなど、暑くじめじめとした気候は日本の夏の特徴です。このような時期には「湿邪」に気を付けることが大切です。「湿邪」に侵されると脾胃の機能が弱まり、食欲不振や体内の水分代謝の低下、むくみや疲れがとれづらいなどの症状が出てきます。部屋の風通しを良くして湿気をため込まず、食べ物は胃腸に負担の少ない消化の良いものをとるのも養生のポイントです。今回のレシピでは気を補い免疫力向上が期待できるキクラゲを甘く味付けし、口当たりがよくさっぱりと食べやすい疲労回復のデザートにしました。きび砂糖には脾胃の働きを正常にする効能があり、体を温性にかたむける性質があります。また、きな粉の原料の黒豆は、体の余分な水液を尿として排出し、湿を取り除く効能があり、むくみが気になる方にもおすすめの食材です。暑い時期に冷たい飲み物を飲みすぎたり、冷房の効いた部屋で体を冷やしすぎたりすることも脾胃を痛める原因になるので、気をつけましょう。

(知財活用部門)

# 7~9月の原木シイタケ栽培管理



# 乾シイタケ栽培

全国各地で平年より早く梅雨入りし、蒸し暑い曇雨天の日が続いています。これからの時期は害菌の 繁殖が旺盛で、管理を怠ると良いほだ木が作れません。良いほだ木の育成は、単収の増大と良品生産に 欠かせないものです。伏せ込場を見回り、適切な管理を徹底しましょう。

今後は仮伏せから本伏せへと移行し、伏せ込み状態を確認、環境改善を行いましょう。 伏せ込場で二夏目を迎えたほだ木は、今秋から本格的な発生が始まる大切なほだ木です。今年植菌した ほだ木同様に適切な管理を徹底し、単収アップ、良品生産につなげましょう。

## 1. 伏せ込み管理のポイント

#### 1) 裸地伏せ

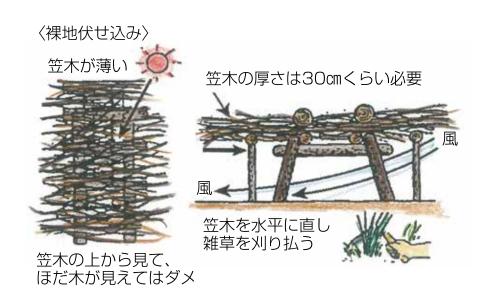
①雑草・かん木類の除去:本格的な梅雨に入り、雑草やかん木類の成長が著しくなる時期です。放置しておくと風通しが悪くなり、伏せ込場の湿度が高くなります。高温・多湿となることで様々な害菌が発生し易くなります。害菌を抑えるためにも周囲の雑草を刈り払い、良いほだ木作りに努めましょう。

刈り払う範囲は、伏せ込み場の周囲3mと広めにとり、伏せ込み内部の雑草も取り除き風通しの 良い環境にします。



雑草が繁茂する裸地伏せ込み場

②笠木の管理:笠木が薄い、もしくは厚すぎる箇所がないか、張り出しの笠木が垂れ下がったり落ち込んだりしていないか、再度確認しましょう。 笠木が風で飛ばされていると、ほだ木が直射日光を受ける心配があります。梅雨期間であっても、晴れた日の直射日光は真夏並みの強さとなり、短時間さらされるだけでもほだ木は40℃以上になりシイタケ菌糸が衰弱してしまいます。また直射日光被害により、ニマイガワ菌やシトネタケなどの害菌被害を受けてしまいます。日光がほだ木にチラチラ入る程度、庇陰度で言えば80~85%が笠木量の目安となります。

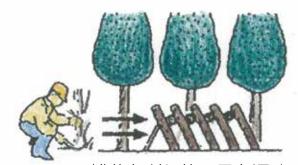


# 2) 林内伏せ

①天地返し、積み替え:伏せ込み中の天地返し、ほだ回しや積み替え作業はほだ化促進に効果があります。ほだ木を動かすことにより、ほだ木内の水分を均一にする他、環境を変化させることで害菌の繁殖を抑えることができます。

天地返しや積み替えは、気象やほだ木の状態を見極めながら組み方に変化をつけるようにしましょう。梅雨時期は過湿状態になりやすい為、風通しの良い形に組み、梅雨明け後には過度の乾燥を避けるためにやや低く組み直すなどの工夫をしましょう。特に葉枯らし期間が短い原木や、北向き・大径木の原木は生木状になりやすく、萌芽する場合があります。この生木状の原木には天地返しが有効です。

- ②雑草の除去:伏せ込み場に適した明るい林内では 雑草が伸びやすいため、忘れずに刈り払い風通し を良くしましょう。
- ③庇陰の調整:暗く風通しの悪い林内に伏せ込んだ場合、降雨後に湿度が停滞し易くなります。特に生木状態のほだ木では、原木内の乾燥が進まないため「上ほだ状」となり、ほだ化が遅れます。枝打ちや間伐を行い、明るさ調整、風通しを良くするなどしましょう。反対にほだ木に直射日光が当たる場所では、笠木や遮光ネットを利用し、適切な庇陰状態にしましょう。



雑草を刈り払い風を通す

# 3) 人工庇陰伏せ

- ①庇陰の調整:人工庇陰伏せによく使用される遮光ネットは大変熱を持ちやすい為、ほだ木に直接当 たらないように気をつけましょう。シイタケ菌糸は5℃~35℃の範囲で生長し、40℃を超えると 短時間で死滅するため、ほだ木と遮光ネットの間の空間を1m以上あけ、空気の流動を行い、高温 にしないことが重要です。また遮光ネットは雨を通しにくいため、ネットをピンと張って弛みをな くすようにしましょう。弛みがあると一定の場所に雨が集中し、ほだ木のできにムラができます。
- ②雑草の除去:人工庇陰伏せの場合でも、周囲の雑草などを刈り払い、風通しを良くしましょう。遮 光ネットは特性上高温になりやすい為、通気性の良さは一層重要となります。

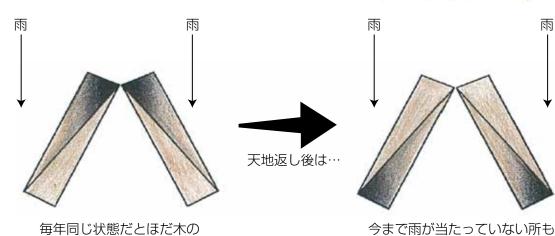
# 2. 古ほだ木とほだ場の管理

4年ほだ木から安定して発生させるために、天地返しやほだ回しを積極的に行いましょう。天地返し を行うことで、発生のための養分が多く残ったほだ木の裏側に水分を吸収させ、次のシーズンに備える ことができます。天地返しを行うことが難しい場合でも、ほだ回しを行うことで天地返しと同様にほだ 木からムラ無く発生させることができます。また、ほだ場の間伐や枝打ちなどの庇陰調整・清掃を行う など新ほだ木を入れる準備をしておきましょう。

# 上下、表裏の発生していない部分からの 発生を促し特に散水施設のない所は効果大



雨が当たり、利用率が100%に



## 3. これからの季節に気を付けなければならない代表的な害菌

利用率は50%しかない

1) 笠木が足りないなどでほだ木に直射日光が当たり、温度が上昇する場合には、シトネタケやニマイ ガワなどの害菌が発生します。笠木の補充や、庇陰の調整を行い、直射日光が当たらないように管理 をします。

雨





シトネタケ

ニマイガワキン

2) 生木状態の原木に植菌した場合や、風通しが悪く湿度が高い場所に伏せ込んだ場合には、クロコブタケやダイダイタケなどの害菌が発生します。風通しを良くし、天地返しやほだ木の積み替えを行いほだ木内の水分が早く抜けるような管理をします。



クロコブタケ



ダイダイタケ

3)近年被害が拡大している害菌にオオボタンタケがあります。ヒポクレア・ラクテアなどと同じく高温多湿な環境で発生し、より強くシイタケ菌を殺す菌寄生型害菌です。胞子により空気感染するため、発生が確認された場合は速やかに感染ほだ木を隔離し、焼却または埋設処分を行ないましょう。

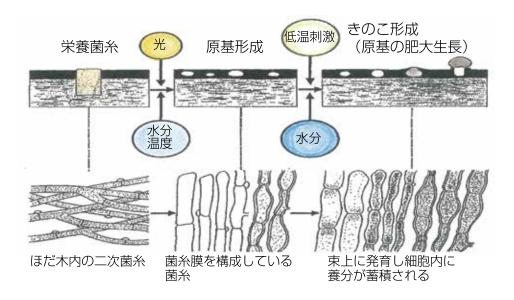


オオボタンタケ (ヒポクレア・ペルタータ)

## 4. 原基形成

きのこの発生量は、ほだ木に形成される原基の数·大きさ·深さに影響を受けます。この原基形成は、温度·湿度·光·ほだ木内の水分に左右されます。その中でも特にほだ木内の水分が大きく影響します。ほだ場の最高気温が28℃以下になる頃に、1回につき6~12時間程度の予備散水を1週間おきに1~2回行います。その後、ほだ場の温度が原基形成適温の15~25℃となる頃に、原基作りのための本格的な散水を行います。1回につき24時間程度の散水を1週間おきに3~5回行い、ほだ木の含水率を35%以上に高めるようにしましょう。

4年ほだ木以上の古ほだ木では一般的に含水率が低くなっていますので、吸水効果を高めるために、原基形成前に天地返しやほだ回し、ほだ倒しを行います。特に古ほだ木ではクギ目、ナタ目を入れた後のほだ倒しが効果的です。



ヒガンバナの開花からキンモクセイの開花までが原基形成期の目安となります。原基形成期間にほだ木に物理的刺激が加わると原基が消失してしまう場合があるので、この期間はほだ木の移動やほだ起こしはしないようにしましょう。ヒガンバナの開花からキンモクセイの開花まではほだ木に物理的刺激を加えないことがキーポイントです!





(四国事務所 久保慶祐)

# 生シイタケ栽培

今年の初夏発生は、春先の温度不足などの天候不順により発生時期が遅れたところが散見されました。初夏発生を安定させるためには、早めに休養舎へ持ち込んでの事前管理がポイントになります。ほだ木作りでは、すでに新植ほだ木は本伏せに移っていると思いますが、7~9月は気温も高くシイタケ菌の活動が最も旺盛となり腐朽が進む時期です。この時期は散水管理が重要な作業となります。また気温の上昇と共に害菌の発生も増えるので、注意深くほだ木の状態を観察することも重要です。盛夏時の発生操作では、浸水時の冷水確保、芽出し温度や成長時の高温対策がポイントとなります。ほだ木作り、夏期の発生とも管理を徹底しこの夏を乗り切りましょう。

#### 1. ほだ木作り

# 1) ほだ木の組み替え・天地返し

温度が高いので腐朽が進む時期ですが、ほだ化のバラツキを少なくするために、組み換えを積極的に行いましょう。その際には害菌の発生を確認して下さい。害菌はほだ木の現在の状況を確認できる指標となりますので、その発生している害菌の種類や場所・被害状況に応じて管理を進めてください(下図)。また害菌の発生原因を究明し、それぞれの状況に合わせて水捌けや風通し、庇陰等を改善してください。





## 2) 散水管理

梅雨時期に長雨が続く場合、湿度がこもりやすくなるため、通風を良くしほだ木を乾かすようにします。多湿状態が続くとダイダイタケや、トリコデルマ等の害菌の発生が目立ってくるので注意が必要です。ただし、空梅雨のときは積極的に散水し、ほだ化を進めましょう。

盛夏時には定期的に散水を実施し、種菌部の腐朽促進や軟ほだ作りに努めましょう。散水はほだ木温度を下げるためと、ほだ木内部まで給水させるために行います。特に人工庇陰やハウス内は高温となるため、地下水や沢水を用いて日中しっかり散水を行い、ほだ木温度を下げることが重要です(図1)。遅くとも8月下旬頃には薄皮ほだ木の樹皮にカラ芽が吹き上がるくらいまでに持って行きます。また、植菌孔は上部が褐変し、オガ菌の粒子が分解され菌糸マット状(綿状)になるまで進めて下さい。(図2)。



図1. 上部の散水管は霧状散水で気化熱利用に用い、 温度を下げるために使用。下部散水管は吸水目的で 使用。



図 2. 形成菌の植菌孔の様子。 褐変し下部は菌糸マット状に変化。

# 3) 植菌年発生のためのほだ木管理ポイント

菌興 702 号、706 号の形成菌は、多孔と早期植菌を行い、ほだ木作りを徹底することで新植ほだ木の植菌年発生(1 年ほだ木発生)が可能となります。使用する半月~20 日前には原基形成のための散水を開始します。原基は20℃前後で最も形成されますが、実際のほだ木の温度は外気温より低いため、外気温が25~28℃のころにほだ木内が原基形成の適温になっていると考えた方が良いでしょう。外気温が30℃を下回った頃より散水を開始し、原基形成を促進しましょう(図3、4)。







図 4. ハウス内本伏せでの散水の様子

## 2. 発生操作(菌興537・697・702・706号)

# 1)シーズンを通しての基本的な操作方法

- ①浸水時間: 12~18時間(水温13~18℃、水温が高い場合は冷水を使用し、古ほだ木は長めに浸水)
- ②芽出し温度:20℃以下が最適(高温時、夜間温度が高い場合は芽出し室でのクーラー使用も効果的。 夜温が適温の時や多発傾向の場合は即展開も可)
- ③成長温度:13~27℃ 湿度:75%程度
- ④休養:約30日が基本。多発時や使用回数が多い古ほだ木の場合、長めの休養(約40~50日)が望ましい。

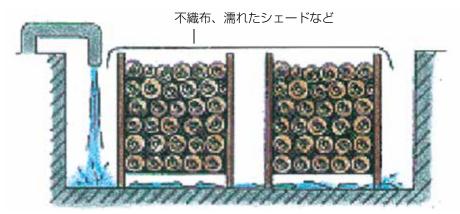
#### 2)梅雨時期のポイント

- ①浸水:移動後即浸水し、即展開とする。気温が低いときは、ほだ木の水持ちが良くなりやすいため 短めに (例8~12時間)。気温が高いときは、水分の蒸発が多くなるため長めにする (例16~24 時間)。古ほだ木は長めに浸水します。
- ②温度:長雨が続く場合、発生舎はハウス内を明るくする(発生舎はできれば日中25℃以上に)。

# 3) 盛夏時のポイント

- ①浸水:夕方冷たい水に浸水することで温度格差がつき刺激が大きくなり、発生量を増やす効果が期 待できます。
- ②水温:地下水の利用か冷水機を使用するなどし20°C以下の水温を確保しましょう。猛暑時でも15°C前後の冷水を確保できれば、外気温が高いときでも発生量の落ち込みを少なくできます。古ほだ木は吸水が鈍くなるため、高温時「ホダタタキ」等でキズをつけて吸水し易くしましょう。
- ③芽出し:夜温が20℃以上の日が続くと極端に芽切りが悪くなります。盛夏時は必ず芽出しを行って下さい。外気温が高い時はほだ木を20℃以下に冷やすことが重要で、2~3日芽切るまで待つよ

うにしてください。クーラー等の芽出し室があれば安定発生が望めます。芽出し室を持たない方は、 下図のように気化熱利用を利用してほだ木の温度上昇を抑え、芽切りを促すこともできます。



水を抜いた浸水槽に地下水(冷水)を流し冷気を与える

④休養管理:採取後は速やかに休養場所に移動します。盛夏時に採りあげたほだ木を発生舎に長く置くと、乾燥し次回の発生に影響します。休養はハウス内で行う場合、ハウス内温度は32℃以下とし湿度は高めに設定する。湿度80%程度が望ましいが、常時80%以上でなく、ほだ木がしっとりと湿る程度でよい。採り痕の褐変を早める事が大切です。

散水は、日中温度が上昇し過ぎる場合は、午前中にほだ木表面が濡れる程度行います。吸水と湿度保持の為の散水は2日おきに、夕方5時以降に30分~1時間程度実施して下さい。散水後は、必ずほだ木の内樹皮部分がオレンジ色になっているか確認してください(図5)。水分が多い場合は表面が濡れる程度の散水とし、あまりほだ木が重くならないように注意して下さい。



図 5. 内樹皮がオレンジ色になっている様子

## 4) 初秋時の発生ポイント

気温の低下とともに、芽数が増えた発生による品質の低下も懸念される時期です。

①浸水:気温が低下し、きのこが水分を持ちやすくなるため浸水時間は短めにしましょう。

②温度:発生舎は明るくし、日中の最高気温は25℃以上になるようにして、傘の明るいきのこ作りに努めましょう。

③休養:ハウス内での休養を基本とし、最低気温は15℃以下にならないように注意しましょう。また20℃前後の一定温度で原基形成が続くと弱々しい原基もできやすいため、わざと温度較差をつけ日中の最高気温を高めに保持しましょう。秋雨時の湿度が高い時やほだ木が重く浸水時の水分がなかなか抜けない時は、ほだ木に直接散水するのを控え、地面に散水する程度でハウス内の湿度保持に努めましょう。

#### 3. 害虫対策

# 1) 防蛾灯の設置

シイタケオオヒロズコガ対策としてイエローガード(防蛾灯)の設置。夜行性の蛾には忌避効果と 行動抑制効果が期待できます。

## 2) 防虫ネットの設置

防虫ネットを使用して害虫を防除。2mmの防虫ネットで、ほだ木全体を覆うことにより、シイタケオオヒロズコガの成虫の飛来を防ぎ、害虫被害を防止することができます。

#### 4. 生椎茸の包装・出荷

しいたけ収穫後、一旦冷やして(予冷して)からパック詰めすると、きのこの棚持ちが良くなります。 この時期は梅雨期、盛夏期、初秋と環境の変化が大きくきのこの品質劣化を招きやすい時期ですので、 採取から出荷までのきのこの管理にも留意しましょう。

(関東·東北事務所 米澤秀行)

## 全国の向こう3カ月気象予報(令和3年6月24日、気象庁発表)

7月 北日本と東日本日本海側では、前線や湿った空気の影響を受けやすく、平年に比べ曇りや雨の日が多いでしょう。東日本太平洋側と西日本では、期間の前半は平年と同様に曇りや雨の日が多いでしょう。期間の後半は、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。

8月 北日本では、天気は数日の周期で変わりますが、高気圧に覆われやすく、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。東・西日本では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。

9月 北日本では、天気は数日の周期で変わるでしょう。東日本と西日本日本海側では、天気は数日の 周期で変わりますが、高気圧に覆われやすく、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。西日本太平洋側で は、高気圧に覆われやすく、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。

# 夏号 全農乾シイタケ情報

全農椎茸事業所



# 1. 第54回全農乾椎茸品評会審査会を開催しました

本会は、6月3日に埼玉県久喜市の椎茸事業所入札場にて第60回農林水産祭参加・第54回全農乾椎 茸品評会の審査会を開催しました。今年度も新型コロナウイルスの感染拡大が続いていたことから、生 産者・関係者の皆様の健康・安全面を第一に考慮し、6月9日の交流会および6月10日の展示・表彰式 を中止しての開催となりました。

当日は、感染予防対策を徹底した上で、審査委員10名による厳正な審査が行なわれ、農林水産大臣賞・林野庁長官賞のほか、合計43点の入賞および団体賞が決定しました。

今シーズンは年始より気温が上昇し芽切りが始まりました。降水量が少なかったため、収穫は2月にずれ込みましたが、周期的な降雨もあり、昨年より10日から半月ほど早い収穫ピークとなりました。2月以降周期的な降雨により継続した収穫はあったものの3月以降は気温が高く推移し、発生が停滞しましたが、4月に入り日中と夜間の気温差が大きく、一部地域では追い芽もあったため、前年並みの生産量となりました。このような条件の中、全国19都県から高い栽培技術により生産された611点のご出品をいただきました。

新型コロナウイルスの影響が続いておりますが、ワクチン接種の進展などにより、少しずつですが、 経済面では明るい兆しも見え始めております。栄養素としてのビタミンDが注目されたことや、SDGs により環境保全型農業が見直されるなど追い風も吹いています。本会は『多角的な販売』により、『生 産者所得の向上』や『東日本産地の再生』に一層取り組んでいきます。

今年の品評会も、ベテラン生産者とともに40歳代の若い生産者も入賞するなど、原木乾シイタケの未来に向け明るい兆しとなりました。品評会特別入札会については、6月11日に開催しました。良品をこの機会になんとか確保しようと熱のこもった入札会となり、品評会出品物の平均単価は9,638円/kgとなりました。

来年は第55回の品評会となります。新型コロナウイルス感染症の終息を願いつつ、全国からたくさんのご出品とご参加をお待ちしております。

# 2. 入札状況(品柄・出品数量等)

全農入札状況:6月11日に品評会特別入札会を開催しました。品評会入札では今年も厳しい生産状況の中、良品が多数集まったこともあり、強い引き合いが見られましたが、一般品の市況はやや弱い状況で推移しました。次回、7月7日は島根県特別入札会となります。島根県以外の産地の方で早期販売をご希望の方は、相対でも随時販売しておりますので、ご出品のほどよろしくお願いします。

産地状況: 気象庁によると、6月下旬から向こう1カ月の予報では、西日本で平均気温が平年より低く、降水量は中部〜関東地方で平年より多くなる見通しです。原木シイタケについては、各地でほだ場診断等が行なわれています。現在のところ、順調に推移している産地が多いと認識しておりますが、毎年、大きく異なる気象条件の地域もあることから、ほだ木管理を徹底し、収量アップに向け作業をお願いします。

# 3. 乾シイタケ販売動向・一般情勢

贈答:新型コロナウイルスの影響により、贈答品、輸出向けともに、大幅な需要減となっています。 また、今まで底堅い需要を維持していた葬祭に関しても、感染拡大防止による規模縮小等により、大幅 な需要減となっていましたが、新様式が確立されつつあり、今後の回復に期待したいものです。

家庭用・小袋:新型コロナウイルス感染症の感染拡大以降14ヵ月連続で前年を上回ってきた生協の供給高が、ここにきて前年を割りました。店舗が90.9%、宅配が101.3%(ともに4月期)となっている。昨年は、緊急事態宣言による買いだめ等が発生していたことを考えると、消費も落ち着きを見せながらも堅調に推移していました。宅配需要に関しては今後も堅調に推移することが想定されることから、需要拡大にも期待したいものです。

業務・加工用:新型コロナウイルの影響で大幅な需要減となっていましたが、学校給食は回復基調となっています。外食については、年始からの緊急事態宣言により厳しい状況が続いています。ワクチン接種の進展により、今後の需要回復に期待したいものです。

輸出入:3月の輸出量は0.7~、と昨年対比57.0%。3月の累計での輸出量は15.7~、で昨年対比203.9%と大幅増となっている。3月の輸入量は413~、単価は1,135円でした。輸入量は昨年対比89.3%で、単価は同98.7%。3月の累計での輸入量は1,481~、で昨年対比98.5%とほぼ前年並みで推移しています。

#### 4. 事業所から

今年の品評会も新型コロナウイルスの影響により、審査会・特別入札会のみに縮小して埼玉県久喜市の椎茸事業所入札場で開催となりました。全国で厳しい天候条件の中、19都県から611箱のご出品をいただき誠にありがとうございました。この場をお借りして、ご出品いただいた生産者の皆様、準備も含めて携わっていただきました関係者の皆様等、全ての関係者の皆様に御礼申しあげます。また、引き続き系統乾椎茸事業へのご協力をよろしくお願いいたします。

来年は第55回の品評会となります。新型コロナが終息することを祈るとともに、生産者の皆様とお会いできることを楽しみにしております。ご出品をよろしくお願いいたします。

#### 5. 今後の全農椎茸事業所入札日程

7月:7日(島根特別入札会)

8月:オリンピック期間のため休市。

9月:8日(岩手特集入札会)、15日(静岡県現地特別入札会)、22日(栃木特集入札会)

## 全農乾シイタケ入札結果(2021年4~6月)

(単位:円/kg)

| 月/日 区分                                      | 本 数 (箱)                    | 高 値            | 平均値       |
|---|----------------------------|----------------|-----------|
| 4/14  | 960                        | 11,000         | 3,732     |
| 静岡県現地<br>特別入札会                              | 高値規格(出品JA):花どん             | んこ(静岡県、JA伊豆の国) |           |
| 4/22<br>+ MIEH                              | 744                        | 6,000          | 4,026     |
| 九州現地<br>入札会                                 | 高値規格(出品JA):特中 <sub>-</sub> | 上・スライス(熊本県、JA< | (ま)       |
| 5/20  | 458                        | 5,840          | 3,833     |
| 九州入札会                                       | 高値規格(出品JA):スラ              | イス(熊本県、JAくま)   |           |
| 6/11<br>=================================== | 866                        | 20,000         | 4,831     |
| 品評会特別<br>入札会                                | 高値規格(出品JA):農林:             | 水産大臣賞受賞中葉厚肉(岩  | 手県、JA新岩手) |
| 6/23<br>佐渡特集                                | 443                        | 6,090          | 3,831     |
| 入札会   | 高値規格(出品JA):特小              | 上厚(岩手県、JA新岩手)  |           |

# 2021年1~3月の乾・生シイタケおよびシイタケ菌糸の輸出入実績

# 乾シイタケの輸出実績(財務省貿易統計より)

|           | 1~3月   |         |           |
|-----------|--------|---------|-----------|
|           | 数量(Kg) | 価額(千円)  | 単価(円 /Kg) |
| 中国        | 0      | 0       | 0         |
| 台湾        | 1,376  | 7,113   | 5,169     |
| 香港港       | 5,026  | 31,734  | 6,314     |
| シンガポール    | 20     | 310     | 15,500    |
| マ レー シ ア  | 0      | 0       | 0         |
| サウジアラビア   | 170    | 615     | 3,618     |
| ス ウェー デ ン | 0      | 0       | 0         |
| イギリス      | 100    | 725     | 7,250     |
| オーラーンダ    | 25     | 202     | 8,080     |
| ベルギー      | 45     | 410     | 9,111     |
| フ ラ ン ス   | 16     | 201     | 12,563    |
| クロ アチア    | 0      | 0       | 0         |
| カナダ       | 39     | 310     | 7,949     |
| アメリカ合衆国   | 8,010  | 59,892  | 7,477     |
| オーストラリア   | 100    | 687     | 6,870     |
| ニュージーランド  | 68     | 232     | 3,412     |
| 合計        | 14,995 | 102,431 | 6,831     |
| 前年対比      | 232.7% | 435.6%  | 187.2%    |
| 前年実績      | 6,443  | 23,516  | 3,650     |

# 乾シイタケの輸入実績(財務省貿易統計より)

|   |          |      | 1~3月      |           |           |
|---|----------|------|-----------|-----------|-----------|
|   |          |      | 数量(Kg)    | 価額(千円)    | 単価(円 /Kg) |
| 韓 |          | 国    | 0         | 0         | 0         |
| 中 |          | 玉    | 1,042,899 | 1,134,057 | 1,087     |
| 台 |          | 湾    | 0         | 0         | 0         |
| 香 |          | 港    | 22,971    | 31,755    | 1,382     |
| ベ | <b> </b> | ナム   | 1,310     | 1,789     | 1,366     |
|   |          | 合計   | 1,067,180 | 1,167,601 | 1,094     |
|   |          | 前年対比 | 102.5%    | 98.5%     | 96.0%     |
|   |          | 前年実績 | 1,040,649 | 1,185,415 | 1,139     |

# 生シイタケの輸入実績(財務省貿易統計より)

|   |      | 1~3月    |         |           |
|---|------|---------|---------|-----------|
|   |      | 数量(Kg)  | 価額(千円)  | 単価(円 /Kg) |
| 韓 | 国    | 0       | 0       | 0         |
| 中 | 国    | 594,896 | 157,944 | 265       |
|   | 合計   | 594,896 | 157,944 | 265       |
|   | 前年対比 | 120.5%  | 110.6%  | 91.8%     |
|   | 前年実績 | 493,798 | 142,871 | 289       |

# シイタケ菌糸の輸入実績(財務省貿易統計より)

|         | 1~3月      |         |           |
|---------|-----------|---------|-----------|
|         | 数量(Kg)    | 価額(千円)  | 単価(円 /Kg) |
| 韓国      | 0         | 0       | 0         |
| 中国      | 9,213,849 | 589,176 | 64        |
| アメリカ合衆国 | 0         | 695     | _         |
| 合計      | 9,213,849 | 589,871 | 64        |
| 前年対比    | 121.6%    | 109.9%  | 90.4%     |
| 前年実績    | 7,578,786 | 536,769 | 71        |

# きのこセンターニュース



# 一般財団法人日本きのこセンターと公立鳥取環境大学とが連携・協力協定を結ぶ

日本きのこセンター(常田享詳理事長)と鳥取環境大学(江崎信芳学長)は、令和3年5月27日、同大学において研究連携・協力協定を締結しました。日本きのこセンター菌蕈研究所が保有する1,000種1万株の菌類きのこ遺伝資源をベースに、それらが有する未知の機能の究明を連携して進め、その機能特性を環境問題の解決に役立てるとともに、循環型社会の実現に貢献しうる人材を育成しようとするもの。 (菌蕈編集室)



常田理事長(右)と江崎学長(左)

# 各地で乾シイタケの品評会が開催される

下述のいずれの品評会も新型コロナウイルス感染防止のため審査会のみでの開催となりました。

# ■第60回長崎県乾しいたけ品評会

①主催 長崎県しいたけ振興対策協議会

協賛 長崎県、対馬市、対馬農協、対馬森林組合、(一財)日本きのこセンター

- ②日時 審査会 令和元年5月13日(木)
- ③場所 峰シャインドーム (クラ物)、JA乾燥椎茸選別・貯蔵・集荷場
- ④出品 箱物 15点クラ物 115点
- ⑤農林水産大臣賞 原野貢さん(どんこ、箱物)

林野庁長官賞 原野貢さん(香信厚肉、箱物)

// 波田裕一郎さん(香信中肉、クラ物)

長崎県知事賞 原野貢さん(香信中肉、箱物)

# 吉田永さん(どんこ、箱物)

// 乙成修平さん(香信厚肉、クラ物)

// 原野貢さん(花どんこ、ク̄物)

〃 吉田永さん(どんこ、ク̄物)

# ■第63回鳥取県しいたけ品評会

①主催 鳥取県、JA全農鳥取県本部、鳥取県椎茸生産組合連合会

協賛 鳥取県森林組合連合会、(一財)日本きのこセンター、菌興椎茸協同組合

- ②日時 審査会 令和3年5月21日(金)
- ③場所 しいたけ共選所

④出品 48点

⑤最優秀賞 林野庁長官賞 森 栄伸さん (こうしん大葉厚肉)

# 福井 聡さん(上どんこ)

鳥取県知事賞 森 栄伸さん(こうしん中葉厚肉)

// 上谷 春さん(こうしん中葉中肉)

# 森 栄伸さん(花どんこ)

# 長谷川和郎さん(上どんこ)

#### ■第47回乾椎茸品評会

①主催 愛媛県椎茸同志会

協賛 JA愛媛たいき、JA全農愛媛県本部、(一財)日本きのこセンター

- ②日時 審査会 令和3年5月24日(月)
- ③場所 JA愛媛たいき乾椎茸選果場
- ④出品 26点
- ⑤最優秀賞 全農会長賞 成高王洋(大葉中肉)

優秀賞 全農愛媛県本部長賞 髙橋茂行(中葉厚肉)

〃 (一財)日本きのこセンター理事長賞 髙橋征敏(大葉中肉)

#### ■第63回愛媛県しいたけ共進会

①主催 愛媛県、愛媛県森林組合連合会

協賛 (一財)日本きのこセンター他

- ②日時 審査会 令和3年6月1日(火)
- ③場所 愛媛県森林組合連合会椎茸・購買センター
- ④出品 箱 物 317点

特選物 383点

⑤箱物の部 農林水産大臣賞 梅岡サワさん(こうこ)

林野庁長官賞 大成豊功さん(こうしん)

// 松本久光さん(こうこ)

川 岡本亀格さん(どんこ)

特選物の部 農林水産大臣賞 坂本誠一さん(こうしん)

// 向井勝美さん(どんこ)

林野庁長官賞 中川定美さん(こうこ)

// 大田誠雄さん(どんこ)

(菌蕈編集室)

# 一人ひとりが新型コロナウイルスの感染防止に努めましょう。

# 菌蕈春号 (第67巻3号 通巻770号)

発行日: 2021年7月5日

発 行:一般財団法人日本きのこセンター

鳥取県鳥取市富安 1 丁目 84 番地

☎ 0857-22-6161、http://www.kinokonet.com/

編集:菌蕈編集委員会

記事、写真およびデータの無断転載を禁じます。