

菌茸

きんじん



季刊
夏号

2020年7月

目次

第66巻 3号 通巻766号

- 02 表紙のきのこに寄せて アカダマキノガサタケ（赤玉衣笠茸）
- 03 特集 第59回農林水産祭参加 第53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2年産原木乾シイタケ春子生産量1,800トン ― 前年対比90%の生産量 ―
- 17 菌食のススメ きのこの薬膳レシピ
- 21 栽培技術 7～9月の原木シイタケ栽培管理
- 31 市況 夏号 全農乾シイタケ情報
- 35 各地のきのこだより



アカダマキノガサタケ (赤玉衣笠茸)

牛島秀爾



梅雨の季節になると、林内は徐々に湿気が高まり、倒木や落葉・落枝あるいは地面から様々なきのこ、カビあるいは変形菌の類などが姿を表してきます。菌茸研究所の栽培試験ほだ場には孟宗竹の林があって、原木シイタケのほだ場として使用していますが、何十年も発生が続くきのこの一つがアカダマキノガサタケ *Phallus rubrovolvatus* (M. Zang, D.G. Ji & X.X. Liu) Kreiselです。

竹林のきのこということと代表的なものではキノガサタケを思い浮かべることが多いでしょう。しかし、ここで紹介するのはアカダマキノガサタケという別の種類です。その和名のとおり、幼菌時の卵状の「菌蕾」が鮮やかな帯紅紫色をしています。キノガサタケの菌蕾と根状菌糸束は類白色で、菌網（レースの部分）の網目は細かく、しかも地面ギリギリまで広がりますが、本菌は網目が大きく、表紙の写真の様に地面にまで至らず、根状菌糸束は菌蕾と同じ帯紅紫色です（図1）。また胞子はキノガサタケよりもやや大きい。菌蕾は輪切りにするとグレバ（頭の黒い部分）と傘、菌網（レース）、托（茎の部分）が綺麗に収まっているのを確認できますし（図2）、持ち帰ってコップに入れて湿らせておけば、運が良くと成長が観察できるでしょう。キノガサタケ同様に本菌も中華スープなどに入れて食べられます。たくさん採れたら、グレバをよく洗い流し乾燥して保存できます。近年ではわが国でもキノガサタケやウスキノガサタケの人工栽培が成功しています。

なお、本菌については1990年、2016年の号で紹介されていますので、そちらも読んでいただきたいと思います。

（菌茸研究所 主任研究員）

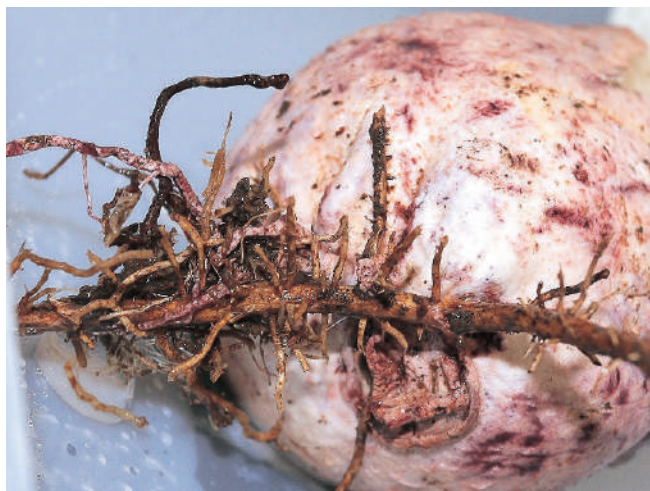


図1. 菌蕾の根元には帯紅紫色の根状菌糸束があり、竹の根にまとわりついている。



図2. 卵状の菌蕾を半分に切ったもの。内部にはグレバと傘、菌網（レース）、托（茎）の各組織がうまく収まっている。

第59回農林水産祭参加 第53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2年の第59回農林水産祭参加第53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、当初の予定より20日間延期し6月24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

この度の品評会にあたり、武藤宗臣全農麦類農産部長（図1）から寄せられました主催者挨拶は以下のとおりです。



図1. 武藤全農麦類農産部長

「日ごろ系統乾椎茸事業に多大なるご協力を賜り厚くお礼申しあげます。新型コロナウイルスの影響により、かつてない事態に直面する中、全国から多数のご出品をいただき、第53回全農乾椎茸品評会を開催することができました。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、そして、入賞された皆様におかれましては、晴れの栄誉に対し心からお祝い申しあげます。

本来であれば、展示会・表彰式を開催し、全国の生産者・関係者の皆様とともに収穫の喜びと出品のご苦勞を分かち合いたいところですが、健康面を第一に考慮し、展示会・表彰式は中止といたしました。何卒ご賢察のうえ、ご理解賜りますとともに

に、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、乾シイタケをめぐる情勢について、生産面では、本年の春子生産量は1,800トと推定しましたが、引き続き減産傾向です。販売面では、家族形態における少数世帯の増加や、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あり、新型コロナウイルスの影響で今後の消費動向にも不透明感が出ています。

しかしながら、そのような状況の中、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るなど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、入札や相対など『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、生産者の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挨拶とさせていただきます。」

審査会

当日、コロナウイルス感染防止対策を徹底した上で開催しました審査会では、全国20県から出品されました計610点の出品物について、岩手県の芳賀榮三名人と静岡県石井猛名人の特別出展品2点(図2)を除く608点を対象に、11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3, 4)。



図2. 左：芳賀榮三名人のこうしん大葉厚肉、右：石井猛名人のこうしん大葉中肉

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に対する特別賞として全農理事長賞が2人の生産者に授与されることが決まりました。

団体の部では静岡県経済農業協同組合連合会と全国農業協同組合連合会愛媛県本部が同点優勝に決まりました。



図3. 審査委員の採点方式による第二次審査の様子



図4. 第三次審査（最終審査）の様子

最優秀の農林水産大臣賞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（84）・美智子さん

▽こうしん大葉中肉の部：静岡県 伊豆の国農協 桑名二郎（63）・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（41）・幸子さん

▽こうしん中葉中肉の部：愛媛県 愛媛たいき農協 成高王洋（67）・敦子さん

▽花どんこの部：岩手県 新岩手農協 涌田幸栄・（56）・恵さん

▽上どんこの部：岩手県 新岩手農協 佐々木啓之（81）・静子さん

審査結果報告

長谷部公三郎審査委員長（図5、一般財団法人日本きのこセンター菌茸研究所長）の審査結果報告は以下のとおりです。



図5. 長谷部審査委員長

「第59回農林水産祭参加、第53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。

本年は新型コロナ感染防止の観点から、展示会と表彰式が中止となりましたが、品評会には20県から600点を超える610点の出品をいただきました。また、静岡県の石井猛名人、岩手県の芳賀榮三名人から、今回も見事な作品を出展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24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、610点の出品物の中から、名人の特別出品2点を除く608点の出品物を対象に、こうしん大葉厚肉を

はじめとする6規格について、出品者名を秘して、109点を選び、この中から93点の入賞候補品を選抜しました。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、中葉厚肉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、中葉厚肉規格から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ました。その結果、全農岩手県本部が最高得点でしたが、団体表彰要領に基づき、次点の静岡県経済農業協同組合連合会と全国農業協同組合連合会愛媛県本部とを同点優勝と決定致しました。同点で団体優勝を分かち合ったのは、第47回品評会（鳥取県と愛媛県）以来のことです。

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2人の方に、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能に改めて敬意を表する次第であります。

さて、本年の春子は、記録的な暖冬の中、多くの産地でピークらしい時期がなく分散的に収穫され、春子発生量は前年対比90%の1,800トと算定されました。本年の特徴として、2年ほど木からの発生のバラツキが大きく、古ほど木からの発生が少なかったことが挙げられます。品柄については採り遅れによるバレが少なく、雨子が多い傾向がありました。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、品質ともに良好でした。

国産原木乾シイタケは、平成年間を通して大きく減少しました。今般のコロナ禍により「都市集中型」社会の脆弱性が浮き彫りになり、今後、都市から地方への移住・定住の流れが加速すると思われます。皆様が今日まで培われたわが国が誇る伝統的な食文化である原木シイタケの高位生産技術を新規参入者や後継者に継承していく仕組みの拡充・整備が急がれます。最後に、岩手県の復活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。」

農林水産大臣賞受賞品



こうしん大葉厚肉（森 栄伸・美智子さん）
15,000円/Kg



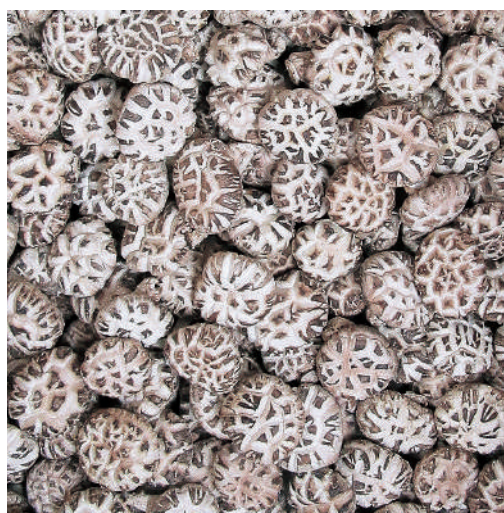
こうしん大葉中肉（桑名二郎・享子さん）
14,000円/Kg



こうしん中葉厚肉（芳賀 隆・幸子さん）
20,000円/Kg



こうしん中葉中肉（成高王洋・敦子さん）
14,000円/Kg



花どんこ（涌田幸栄・恵さん）
15,000円/Kg



上どんこ（佐々木啓之・静子さん）
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：43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。前年同様12月中旬に遮光ネットからビニールに張り替えました。1月は暖冬の影響を受けきのこの成長が予想以上に進み、大葉厚肉のきのこは僅かでした。2月は平年並みまで気温が下がり、残った芽を大型のきのこに成長させ少量でも適期採取を心がけました。

出品物は、1月中旬から3月にかけて採取したものを大葉厚肉規格に品揃えしました。乾燥機は菌興式C-60型を使用。



こうしん大葉中肉の部 静岡県 桑名二郎・享子さん

- * 農協名：伊豆の国農協
- * 栽培経験年数：21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。今期は暖秋、暖冬傾向の中、シーズンを通して降雨が続き適期採取が難しく、ヒダの色付けと中肉系の良品作りに大変苦労しました。

出品物は、形成菌の2年ほだ木と3年ほだ木を主体に11月下旬～12月および3月に発生したきのこを、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。乾燥機は菌興式C-45型を使用。



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：21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。今期は記録的な暖冬でハウス栽培のスタートが遅れた上に、ハウス内温度が高く温度管理に苦労しましたが、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。乾燥機は菌興式TC-45型、TC-60型を使用。



こうしん中葉中肉の部 愛媛県 成高王洋・敦子さん

- * 農協名：愛媛たいき農協
- * 栽培経験年数：32年
- * 年平均乾用植菌ほだ木本数：6,500本
- * 乾用用役ほだ木本数：26,000本
- * 受賞品の寸評：品種は菌興240号。

ほだ場は標高300m付近の東向き40年生のヒノキ林。乾燥には常に乾湿温度計を活用し、ヒダの色付けに細心の

注意を払いました。記録的な暖冬で降雨も多く、中肉系の良品作りに大変苦労しました。

出品物は、形成菌2年ほだ木を主体として、12月～3月にかけて発生したきのこを丁寧に採取し中葉中肉規格に品揃えしました。乾燥機は菌興式KK-45型を使用。



花どんこの部

岩手県 涌田 幸栄・恵さん

*農協名：新岩手農協

*栽培経験年数：29年

*年平均乾用植菌ほだ木本数：10,000本

*乾用用役ほだ木本数：40,000本

*受賞品の寸評：品種は菌興115号。ハ

ウス内では12月に成長散水と内張りの
庇陰調整を行い、傘に亀裂の入ったき
のこに生育させ、巻き込みに注意して

こまめに採取しました。また、暖冬でハウス内温度も高く、温度管理に大変苦労しました。露地では
4月下旬の大雨前にタイミングを逃さず採取しました。

出品物は、ハウスと露地から適期に採取したものを花どんこ規格に品揃えしました。乾燥機は菌興
式TC-45型、TC-60型、C-60型を使用。



上どんこの部

岩手県 佐々木 啓之・静子さん

*農協名：新岩手農協

*栽培経験年数：32年

*年平均乾用植菌ほだ木本数：10,000本

*乾用用役ほだ木本数：40,000本

*受賞品の寸評：品種は菌興115号。こ

の冬は積雪量が少なく、春先の気温も
3月は暖かかったものの4月は平年を下
回るなど不安定な気象条件ではありま

したが、スギ林のほだ場で散水を繰り返し成長を促しました。巻きの強いどんこ採りを心がけ早採り
を徹底し、乾燥機のエビラに丁寧に並べ、仕上げ温度にも注意しました。

出品物は、4月下旬に採取したものから上どんこ規格に品揃えしました。乾燥機は菌興式TC-60型
を使用。



第53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
林 野 庁 長 官 賞		岩 手	新 岩 手	森 美智子
全 農 会 長 賞		岩 手	いわて平泉	大棒 東治
(一財)日本きのこセンター理事長賞		栃 木	は が 野	高橋 正志
				檜山 宗一

【こうしん大葉中肉の部】

		都道府県名	農協名	氏 名
農 林 水 産 大 臣 賞		静 岡	伊 豆 の 国	桑名 二郎
林 野 庁 長 官 賞		熊 本	球 磨 地 域	桑名 享子
(参 考 品)		愛 媛	東 宇 和	落合 龍見
全 農 会 長 賞		愛 媛	愛 媛 たいき	高橋 征敏
(一財)日本きのこセンター理事長賞		静 岡	伊 豆 の 国	成高 王洋
全 農 全 和 会 長 賞		静 岡	伊 豆 の 国	秋津 和昌
(参 考 品)		愛 媛	東 宇 和	石井 隆一
(参 考 品)		大 分	大 分 県 農 協	大和田 孝
(参 考 品)			豊 肥 事 業 部	
(参 考 品)		愛 媛	愛 媛 たいき	加藤 誠
				河内 遼一

【こうしん中葉厚肉の部】

		都道府県名	農協名	氏 名
農 林 水 産 大 臣 賞		岩 手	新 岩 手	芳賀 隆
林 野 庁 長 官 賞		岩 手	花 巻	芳賀 幸子
(参 考 品)		静 岡	伊 豆 の 国	小原 和也
全 農 会 長 賞		長 崎	対 馬	小柳出 勝
(参 考 品)		岩 手	新 岩 手	永尾 賢一
(参 考 品)		岡 山	晴れの国岡山	涌田 幸栄
(参 考 品)		岩 手	いわて平泉	健康の森学園
(参 考 品)		鳥 取	鳥 取 いなば	鈴木 健治
(参 考 品)		宮 城	仙 台	森 栄伸
(一財)日本きのこセンター理事長賞		岩 手	新 岩 手	熊谷 幸夫
(参 考 品)		熊 本	球 磨 地 域	中居 昭彦
(参 考 品)		愛 媛	東 宇 和	田中 茂
(参 考 品)		岩 手	いわて平泉	高橋 茂行
(参 考 品)		愛 媛	愛 媛 たいき	佐々木和典
				河内 遼一

全 農 全 和 会 長 賞
全 農 理 事 長 賞

岩 手 いわて平 泉
埼 玉 ち ち ぶ

石川 秀喜
鷹啄 弘

【こうしん中葉中肉の部】

		都道府県名	農協名	氏 名
農 林 水 産 大 臣 賞		愛 媛	愛 媛 たい き	成高 王洋 成高 敦子
林 野 庁 長 官 賞		鳥 取	鳥 取 西 部	上谷 春
		大 分	大 分 県 農 協	
			豊 肥 事 業 部	
(参 考 品)		静 岡	伊 豆 の 国	加藤 誠
(参 考 品)		熊 本	球 磨 地 域	桑名 二郎
全 農 会 長 賞		愛 媛	愛 媛 たい き	落合 龍見
(一財)日本きのこセンター理事長賞		熊 本	球 磨 地 域	河内 遼一
(参 考 品)		静 岡	伊 豆 の 国	平野 和利
(参 考 品)		熊 本	球 磨 地 域	秋津 和昌
(参 考 品)		愛 媛	東 宇 和	田中 茂
全 農 全 和 会 長 賞		静 岡	伊 豆 の 国	高橋 征敏
		大 分	大 分 県 農 協	野中 一男
			中 西 部 事 業 部	
(参 考 品)		静 岡	伊 豆 の 国	宿利 忠洋
全 農 理 事 長 賞		栃 木	那 須 南	石井 隆一
				薄井 裕之

【花どんこの部】

		都道府県名	農協名	氏 名
農 林 水 産 大 臣 賞		岩 手	新 岩 手	涌田 幸栄
林 野 庁 長 官 賞		宮 城	仙 台	涌田 恵
		岩 手	新 岩 手	熊谷 幸夫
全 農 会 長 賞		長 崎	対 馬	中居 昭彦
(参 考 品)		岩 手	新 岩 手	原野 貢
(参 考 品)		鳥 取	鳥 取 い な ば	芳賀 隆
(一財)日本きのこセンター理事長賞		大 分	大 分 県 農 協	森 栄伸
			中 西 部 事 業 部	
(参 考 品)		熊 本	球 磨 地 域	高瀬 照満
				田中 茂

【上どんこの部】

		都道府県名	農協名	氏 名
農 林 水 産 大 臣 賞		岩 手	新 岩 手	佐々木啓之
林 野 庁 長 官 賞		岩 手	花 巻	佐々木静子
		三 重	松 阪	兼澤 平也
(参 考 品)		岩 手	新 岩 手	山寄 隆
				涌田 幸栄

全 農 会 長 賞
 (参 考 品)
 (参 考 品)
 (参 考 品)
 (一財)日本きのこセンター理事長賞

岩 手 新 岩 手
 岩 手 新 岩 手
 岩 手 いわて平泉
 岡 山 晴れの国岡山
 岩 手 新 岩 手
 岩 手 新 岩 手
 鳥 取 鳥 取 いなば
 長 崎 対 馬
 岩 手 花 巻
 岩 手 新 岩 手
 岡 山 岡 山 市
 福 島 会 津 よつば
 長 崎 対 馬

飯塚 博
 阿部 豊美
 鈴木 健治
 健康の森学園
 中居 昭彦
 牧野 正利
 茂上 敏章
 大石 勝彦
 小原 和也
 芳賀 隆
 海野 誠
 岩下 潔
 原野 貢

(参 考 品)
 (参 考 品)
 全 農 全 和 会 長 賞
 (参 考 品)

【団体の部】

優勝 静岡県経済農業協同組合連合会

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	157	静岡	118	愛媛	27
宮城	3	三重	1	高知	22
福島	2	奈良	10	佐賀	1
栃木	71	和歌山	1	長崎	16
埼玉	19	鳥取	62	大分	47
千葉	1	島根	3	熊本	9
新潟	21	岡山	19	合計	610

令和2年産原木乾シイタケ春子生産量1,800ト、前年対比90%の生産量

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15日（金）、令和2年産原木乾シイタケ春子作柄決定会議を開催しました（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から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、さらにJA乾椎茸格付共選場で受入した品柄別状況などを加味して生産量と品柄比率を決定しました。

なお、原発事故による出荷自粛産地では、安全性が確認された生産者から出荷解除が進んでいますが、今年も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、全国的に平均気温が高く推移し、原基形成時期の9月から10月にかけての降水量は、平年に対し東日本では多く、西日本では少なくなりました。暖秋の影響により中温性・中低温性品種は芽切りが例年より10日から15日程度遅れ、低中温性品種は11月下旬に目切りが始まりました。それぞれ発生時期の降水量が少なく、芽切りや成長に必要な水分を確保できず秋子の生産量は少なくなりました。12月下旬にまとまった降雨があり、一斉に発生しましたが、その多くは収穫されることなく越年しました。

1月に入っても、西日本の主産地では気温が高く推移し、降水量も多かったことから越年した芽が順調に収穫されました。2月も気温は高く、周期的な降雨もあり継続した収穫となりました。例年であれば収穫のピークを迎える3月も同様の状況で、多くの産地で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差が大きく、適度な降雨があり、各地で追い芽が期待されたものの藤子の収穫は少ないものとなりました。

品柄状況は、集中的な発生がなく採り遅れは少なかったものの、周期的な降雨の影響を受け雨子も多くなりました。一部の産地では特用・バレ系の比率が少なく、不安定な天候下でも早い段階から雨よけやビニール被覆、散水などの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ました。

今年の作柄の特徴としては、近年の傾向ですが、産地間および個人差が大きく、記録的な暖冬の中、生産量を左右する2年ほど木からの発生のバラツキが大きくなりました。全国的に降雪量が少なかったこともあり、古ほど木からの発生は少なくなりました。

このような状況と産地の現状を考慮し、本年の原木乾シイタケ春子生産量を1,800ト（前年対比90%）と決定しました。

【生産指数】

令和2年産春子 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	93	76	81	90	111	110*	90	90

※ 印：出荷自粛の生産地を考慮した指数

【品柄状況】

令和2年産春子 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2年産春子	17	46	37	100	49	51	100
前年産春子	14	46	40	100	51	49	100

栽培管理の重要性について

近年、天候不順が頻発する中、安定した収量および品質を確保するために、間伐・枝打ちや暴風垣の設置などほだ場の環境整備や散水設備の導入、袋掛け・ビニール被覆などに積極的に取り組み、収量のアップと品質の向上を目指してください。



きのこの薬膳レシピ

岡崎萌生



日々体を作ってくれる大切な食事。食事は生活習慣病など様々な病気の原因になることもあれば、正しい食生活を送ることによって健康・美容・長寿にもつながる大切な毎日の習慣だといえます。

きのこは栄養学的にもビタミンDや食物繊維が豊富で、様々な機能性をもっていることでも知られています。では、中医学的な観点からみるときのこはどのような特徴を持っているのでしょうか？

この度、きのこを幅広く健康に役立てていただきたいという想いから、薬膳の資格である『中医薬膳指導員』（日本中医食養学会認定）を取得致しました。菌茸を通じて、季節ごとにオススメのきのこや食材を組み合わせた薬膳料理をご紹介します。身近な食材を使い、ご自宅で簡単にできるレシピです。皆さまの日々の健康維持・増進に役立てていただければ幸いです。

まずはじめに、薬膳についてふれておきたいと思います。皆さまは、薬膳に対してどのようなイメージをお持ちでしょうか？「高級食材を使う」「生薬を使った薬っぽい料理」「難しそう」など色々あると思います。

薬膳とは中国伝統医学（以下、中医学）に基づいた食事法のことをいいます。中医学には「未病先防」という考え方があります。“未病”とは、健康が保たれている状態と、自分が健康だと思っても病気が潜伏し発病にまでは至っていないような状態のことをいいます。つまり、「未病先防」とは体質や体の不調などから未病の状態を的確に把握し、病気が発症する前に対策をとり病気になるのを未然に防ぐことをいいます。薬膳は、この「未病先防」という考え方のように病気を発症させない健康な状態を保つことやかかってしまった病気を治したり、治しやすい体に導いたりすることを目的にしています。また、中医学の理論に基づきその人を取りまく環境・心理状況・季節との関係を紐解いて施膳方針を定め、生薬や食材の効能を組み合わせる料理を作ります。料理に使う食材は生薬などの手に入りづらいものばかりではありません。中医薬膳では普段食べている身近な食材にも体を温めたり冷やしたり、血液をつくり巡りを良くしたりするなど様々な効能があるとされ、それぞれを組み合わせることで簡単に作ることができます。

ところで、中医学のめがねをかけてきのこの効能をみてみるとどうでしょうか？

きのこは全般的に“補気”といって“気”を補う効能をもつものが多いようです。“気”とは身体のあらゆるところを流れているエネルギーのようなもので、体はこの“気”と呼ばれるエネルギーが十分にあり、スムーズに流れていれば元気な状態といえます。反対に気が不足していたり、流れが滞ったりすると元気がなくなったりイライラしたり、疲れやすくなったりと体の不調が起こりやすくなります。“気”は身体の生命活動を維持するためにも大切な存在であり、それを補うことができるきのこはとても優秀な食材なのです。

それでは、今回は“夏”のきのこレシピをご紹介します。

◆夏の特徴

夏は動物や植物が生き生きとし陽気が最も盛んになる季節です。人の体も自然界と同じように気の力が最も高まり、気温が上昇することで体内の気や血液の運行が活発になります。そのため、心拍が速くなったり汗をかくことで血液中の水分やミネラルが排出され、濃度が濃くなった流れにくい血液を全身に運ぶことになるので心臓に負担がかかりやすくなります。

心臓に負担がかかりやすくなる夏は不眠や息切れ、動機、動脈硬化を起こしやすくなります。ただし、暑いからといって冷たい飲み物の取りすぎや冷房の効いた室内で体を冷やすと、胃腸を冷やして消化能力が低下し、下痢をしたり食欲を減退させ夏バテの一因になるため注意が必要です。

◆夏に合わせた薬膳レシピのポイント

POINT 1 体の熱を冷まし、のどの渴きを潤すレシピ

ここ数年全国的に38℃を超える猛暑日が増加するなど、熱中症や熱射病のリスクが高まっています。菌茸では、きのこの生産者の方をご覧になることも多いため、ひとつは猛暑を乗り切るために体の熱を取り除くレシピをご紹介します。

POINT 2 脾胃を労わりながら心の高ぶりを抑える安らぎレシピ

暑さで心の機能がオーバーヒートすると、不眠をまねきやすくなります。また冷房の効いた部屋で作業をしている人は、体が暑くても胃腸が冷えてしまっている可能性があります。冷たいものの取りすぎは、夏の後半にツケがまわり体調を崩す原因になります。

さらに夏は湿をはさむ季節ともいわれ、台風や豪雨で湿度が高くなると知らず知らずのうちに体に湿をため込み、脾の機能が低下し疲労倦怠やむくみ、食欲不振にもつながります。

そんな時は、脾胃を労わりながら、心の高ぶりを抑える体にやさしい食事をとることが大切です。食欲がないときでも、食材のシンプルな味わいで体を滋養するスープをご紹介します。





夏野菜とあらげきくらげの 香りサラダ

暑さで体がほてったり
汗をたくさんかいたりしたときにオススメの一品です。

◆材料（4人分）

乾燥あらげきくらげ……………	8g	大葉……………	10枚
大玉トマト……………	1コ	塩……………	小さじ1杯
きゅうり……………	1本	ごま油……………	小さじ1杯

◆下準備

◎乾燥あらげきくらげはたっぷりの水で3時間以上もどしておく。

◆作り方

- ① あらげきくらげは石づきを切り落とし、沸騰した湯で1分ほど茹でてザルにあげ、粗熱がとれたら4mm程度にスライスする。
- ② 大玉トマトを角切りにし、きゅうりは縦半分に切り、斜めにスライスする。
- ③ ボールに①②を入れ、塩とごま油で和えて味を馴染ませる。
- ④ 大葉10枚を重ねて茎を切り、食べやすい長さに千切りにする。
- ⑤ ③に大葉を加えて和え、器に盛りつける。

きゅうりとトマトには、体の余分な熱を冷まし、汗とともにでていった水分を補う効果があります。コリコリ食感のあらげきくらげは気を補充して体力を養い、体を温める作用をもつ大葉が冷えすぎを抑えてくれます。旬を感じさせる爽やかな香りが食欲をそそるさっぱりサラダです。
暑いときには食材で体を上手に冷まして夏を乗り切りましょう！



あさりと乾しいたけの酒蒸し とろ〜りスープ仕立て

心が落ちつかない、体を労わりたいときに。

◆材料（4人分）

乾燥しいたけ……………2〜3枚（10g程度）
あさり……………250g
オクラ……………2本（小口切り）
釜上げしらす（カタクチイワシ）……20g
にんにく……………1かけ

酒……………100ml
水(戻し汁)……………600ml
※塩……………小さじ1/2杯
※醤油……………小さじ2杯
※あさりの大きさによって塩味が異なるので、あくまでも目安とし、味見をして塩加減を調整してください。

◆下準備

- ◎乾燥しいたけは700ml程度水に入れ、冷蔵庫で一晩かけて戻しておく。
- ◎あさは塩抜きをし、よく洗っておく。

◆作り方

- ① しいたけは水気をきゅっと絞り、軸を取りスライスする。オクラを小口切り、にんにくをスライスする。
- ② 鍋に、にんにくとあさり、しいたけを入れ、酒を回し入れて蓋をし、中火にかける。
- ③ 沸騰したら弱火にし、あさりの口が開いたら戻し汁を加える。
- ④ 再び沸騰したらオクラを加えひと煮立させ、塩と醤油で味を調える。
- ⑤ スープ皿によそい、しらすを添える。

塩加減は薄味を
心がけましょう◎

乾燥しいたけは胃を労わりながら体力を補う効果があります。しらすは気と血液を補い、あさは体の熱や湿を取り除くとともに、この2つは精神不安や不眠を改善する効果をもっています。

オクラは胃の粘膜を保護しながら脾を労わり、スープにとろみをつけてのど越しをよくしてくれます。食材の旨味を活かしたやさしい味わいのスープです。

(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

本年の原木乾シイタケ春子は前年比90%の1,800トと推定されています。この不作の主な要因は西日本では原基形成期の少雨や暖冬などの異常気象によるものが大きいようです。経営の安定には、まず良い（完熟）ほだ木を作り、適切な発生操作を行うことが大切です。不作の要因を分析し今後の作業に役立てましょう。

今年は概ね平年並みに梅雨入りしました。新植ほだ木は害菌との争いの時期を迎えています。夏場の伏込管理やほだ場管理によって、ほだ木のでき具合や発生量に大きな差が生じてきますので管理作業を徹底し夏を乗り切りましょう。

1. 7月の栽培管理：ほだ木作り、特に夏場の伏せ込み管理

今春植菌したほだ木も約4カ月が経過しています。適切な管理が施されたほだ木は、順調にほだ化していますが、生木状態の原木に植菌したもの、風通しや水はけの悪い環境下に伏せ込んだものは、シイタケ菌糸の伸長が阻害され、害菌の侵入を受け始めています。これらのほだ木は、手当てしだいによっては、まだ取り返しがききますので重傷にならないうちに伏せ込みを点検し環境改善を行いましょう。

伏込み場で2夏目を迎えたほだ木は、管理を怠りがちになりやすいものです。今秋から本格的に発生する大切なほだ木であるので、新植ほだ木同様に適切な管理を実行しましょう。

（1）管理のポイント

「裸地伏せ込み」

①雑草・かん木類の除去

裸地伏せ込みでは、雑草やかん木類の繁茂が著しい。放置しておくと風通しが悪くなり、ほだ木周囲の湿度が高くなります。雑草が伸びれば何回でも刈り払うのが良いが、少なくとも梅雨期間中に2回は実施したい。まだ実行していない人は、早急に取りかかるようにしましょう。刈り払う範囲は、伏せ込み周囲3m以上と広く行う。伏せ込み内部に生えた雑草も取り除き風通しの良い環境にします（図1）。



図1. 裸地伏込み

②笠木の調整

裸地伏せ込みでは、笠木が唯一の庇陰です。笠木の薄い厚い箇所がないか、また、張り出しの笠木が垂れ下がったり落ち込んでいたりしないか、もう一度調べてみましょう。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、晴れ間の直射日光は真夏なみの強さですので、短時間でも当たればほだ木は容易に40℃以上になり、シイタケ菌糸は衰弱し害虫の侵入を招くことになります。笠木量は、日光がチラチラ入る程度が良い。庇陰度でいえば80～85%です。笠木が不足すれば、刈り払った雑草などで庇陰を補充しましょう（図2）。



図2. 笠木の点検や調整

「林内伏せ込み」

①天地返しやほだ回しおよび積み替え

天地返しやほだ回し（図3）および積み替え（図4）作業は、ほだ化の促進に有効です。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ほか、環境を変化させることで害菌の繁殖を抑えることになります。



図3. 天地返しやほだ回し

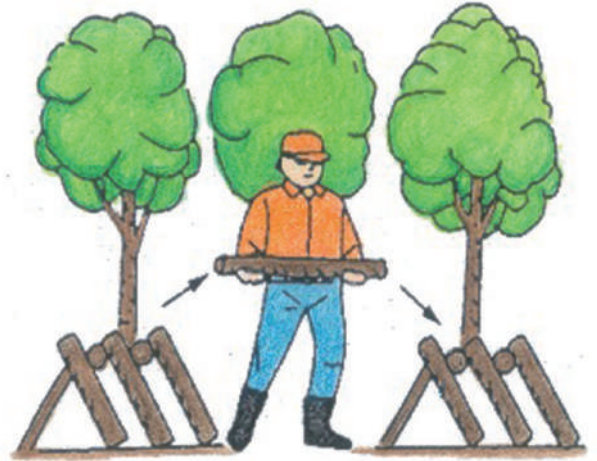


図4. 積み替え

天地返しやほだ回しおよび積み替えは、気象やほだ木状態を見きわめながら組み方やほだ木間隔などに変化をつけます。梅雨期間は風通しの良い方法に組んでほだ木の乾燥を図り、梅雨明け後には過度の乾燥を避けるため、やや低く組み直すようにします。スギやヒノキ林などは梅雨明け後も湿度が高いため、できるだけ風通しの良い方法に組むようにしましょう。また、過湿状態のところではほだ木の乾燥が遅れるので、天地返しや積み替えの回数を増やし、ほだ化を促すことが必要です（図5, 6）。

②庇陰の調整

樹冠が厚く暗い伏せ込み場は、降雨後に湿度が停滞しやすくなります。特に生木状態のほだ木では、乾燥が図れないためほだ化が遅れます。枝打ちや間伐を実施し、庇陰度を80%位の明るさに保つようにします。逆にほだ木に直射日光の当たる場所では、笠木やシェードを施して適正な庇陰状態にします。

③雑草の刈払い

伏せ込みに適した明るい場所では、雑草も伸びやすく林縁にもよく繁茂するので忘れず刈り払うようにしましょう。



図5. 林内伏込



図6. 小径木の林内伏込

2. 8月の栽培管理：ほだ場の準備は早めに

早めにほだ場を選定して環境を整備し準備しておきましょう。条件の厳しい夏は、ほだ場環境を正確に知ることができます。ほだ場はシイタケの発生場所であると同時に、ほだ木の回復をはかる場所でもあるので、環境状態を見ながら選定することが大切です。

①ほだ場の選定

良いほだ場の条件は、山の中腹以下で伏せ込み場よりやや湿度があり、しかも排水の良い所です。庇陰度は70～80%の明るい林が最適です。方位は南、東南面など、冬でも暖かい所です。また、水の便利が良いことなども勘案し選定するようにしましょう。ほだ場の良し悪しは経営を大きく左右することから、既存のほだ場に頼ることなく、積極的にほだ場造成をしたいものです。

ほだ場の選定条件は、導入品種によっても異なります。ほだ場へ移動したほだ木は、一代同じ場所で過ごすことが多いので、品種の特性に合ったほだ場でないと、その特性を十分発揮できないことになります。

②ほだ場環境整備

ほだ場を選定すれば、早めに環境整備に取りかかりましょう。ほだ場として初めから理想的な場所はないので、手を加えてできるだけ理想のほだ場に近づけることが大切です。シイタケの発生には、光、水分、低温刺激（温度較差）が欠かせませんので、以下のような環境整備を行いましょう。

ほだ場の整備にあたっては、まず庇陰調整を行いましょう。暗い林は間伐や枝打ちを行って明るくします。20年生以上のスギ、ヒノキ林で放置されたものは特に暗いため、間伐や枝打ちを行います。ただし、過度の間伐、枝打ちで直射日光が入らないよう注意しまししょう（図7）。



図7. 間伐し明るく整備中のほだ場予定地

3. 9月の栽培管理

ほだ起こしの時期が近づいていますので、そのための準備を早めに済ませておきましょう。ほだ起こしには、1年起こしと2年起こしがあります。1年起こしでは直射日光に注意しながら春までに行えばよいが、移動刺激で発生を狙う2年起こしでは、その適期は短いことに留意しましょう。最高最低温度計を備えるなど、気温の推移に十分注意を払い、品種に合った適期を逃さないようにしたいものです。

(1) ほだ場予定地の整備

夏場に選定、整備した場所を、もう一度ほだ起こし前に見回り、環境に変化がないか調べてみましょう。庇陰度70～80%の明るさがあるかどうか。暗いと原基の形成不良を起したり発生に必要な温度較差が得られなくなります。枝打ちや間伐を徹底し、明るい環境にします。ほだ木を起こしてからでは作業が困難になるので、必ずほだ起こし前に実施しておきます。落葉や落枝を除去し、雑草やかん木も刈り払うなど清掃にも努めるようにしましょう。

強風の吹き込む場所では、シイタケが正常に成長しません。そのうえ、収量が落ち品質も低下します。このような場所では必ず防風垣を施します。傾斜地のほだ場では外周だけでは効果が薄いので、ほだ場内に二重、三重にするなど工夫しましょう。また、散水施設は増収、良品生産に欠かせないので、水源が近くにあれば、必ず備えるようにしましょう。

(2) 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の多少に影響を受けます。そして原基の形成は、温度、光、ほだ木の水分に左右されます。その中でもほだ木の水分が大きく影響します。そのため、先ずほだ場の最高気温が28℃以下になる頃に、予備的な散水（1回6～12時間）を一週間おきに2～3回行います。その後、ほだ場の温度が15～25℃になる頃（原基の形成適温）に、原基作りのための本格的な散水（1回24時間）を一週間おきに3～5回行い、ほだ木の水分（含水率）を35%以上に高めるようにします。ただし、散水の回数は、この時期の降雨状況により調節するようにしましょう。

特に、3年ほだ木以上の古ほだ木の場合には、一般的に含水率が低くなっていますので、給水効果を高めるため次のような操作を施すようにします。9月上旬頃（地域によっては中旬頃）までに、ほ

だ回しや天地返し、ほだ倒しを行います。給水効果がより高い方法は、クギ目やナタ目入れ後のほだ倒しです。散水設備がないほだ場の場合には、雨を効率よく吸水させるためこのような操作を積極的に実施しましょう。

また、ほだ木の組み方によって吸水効率は表1のように異なりますので、ほだ場の環境に合った組み方を検討してみてください。

表1. 4年ほだ木の組み方による吸水効率の違い

ほだ木の角度	降水量	吸水量（重量増加）
20度	10mm	330 g
60度	10mm	60 g

4. 原木の手配

（1）原木林の下刈り

原木伐採の適期は短いので、早めに原木林を手配するようにしましょう。適期が訪れても、放置された原木林は、かん木類も多く繁茂しています。そのままでは作業がはかどらず、適期内に終了できないことになります。伐採にかかる前に、あらかじめかん木類や雑草を刈払い整理しておくことで、伐採の効率が上がるばかりでなく、その後の玉切りや集材などの作業も容易かつ安全に行えますので、原木林の下刈りは早めに励行しましょう（図8）。



図8. 伐採前の原木林

（鳥取事務所 西澤則之）

この時期には、本年植菌の新植ほだ木は本伏せが終了していると思います。7～9月は気温も高くシイタケ菌の成長が旺盛となり、新植ほだ木では腐朽促進となる時期ですが、害菌の発生も増加します。伏込み場、ほだ木のこまめな点検と適切な管理を行いましょう。

夏出し発生では、高温対策が最も重要な時期であり、冷水や芽出し温度の確保、成長期の高温対策が必要となります。近年は猛暑傾向が続き、この時期に多くの害菌発生や発生不良が見受けられます。管理を徹底し良好のほだ木作り、安定した発生を確保するよう頑張りましょう。

1. ほだ木作り

近年、猛暑が常態化しており伏込み場の管理も今までに増して重要になります。また形成菌使用の割合も多くなっており、植菌孔の過乾によるシイタケ菌糸の成長阻害も見受けられます。害菌発生の防止と拡散防止（図1）と合わせ、植菌孔の熟度促進の管理を徹底しましょう。

（1）林内伏込み：直射日光が直接ほだ木に当たっていないか確認し、当たっている所では庇陰調整を行います。また、天地返しを実行し、ほだ木の上下で腐朽のバラツキを無くしましょう。

（2）人工庇陰（シェードハウス、ヨシズ等）：シェード使用の伏込み場では、必然的に雨が当たる量が極端に少ない傾向にあり、ほだ木の表面熟度不足を補うための散水が必要です。定期的に散水を行い乾燥防止に努めましょう（図2）。また、ヨシズ掛けでのほだ木作りは、ヨシズの内側に稲わらや麦わらなどを入れて高温を緩和する工夫が必要となります。集約的ほだ木作りは高温多湿になりやすいため、配列を広く取るなどの対応も必要です。

図1

害菌の発生環境・特徴と対策	
過乾燥  シトネタケ  ヌルデタケ  キウロコタケ 梅雨時期にオレンジ色の胞子角が発生  カラ 対策 樹皮表面は過乾燥状態なので、散水管理が必要。ただし、材内部はまだ生木状態の場合もある。また、植菌間もないほだ木の辺材部の腐朽は進んでいないため、ほとんど水を吸わない。濡れる程度の散水を繰り返し行う。	
生木状態・過湿環境  ゴムタケ  ダイダイタケ じめ じめ 対策 ほだ木は生木状態である。早急に乾かす管理が必要。仮伏せ（棒積み）中であれば、展開（本伏せ）を急ぎたい。湿度の高い伏せ込み場の場合は、場所を変えることも検討する。また、梅雨時期、長雨が続くときなどは雨よけをして水分を遮断することも効果的。天地返しなども積極的に行い、ほだ化を促進する。	
高温・直射被害  アラゲカワラタケ  スエヒロタケ  ヒイロタケ  ニクハリタケ 暑くて死んじゃうよ 対策 これらの菌が見られたときには、既にシイタケ菌が死滅してしまっているところもあります。早急に庇陰の補充を行って下さい。また、遮光ネットの直掛けを行っている場合はほだ木との間に空間を設けてください。	

高温・多湿環境



クロコブタケ



カワラタケ



カイガラタケ



トリコデルマ



注意

ヒポクレア・ラクテア
接触感染で被害が拡大する。罹病ほだ木は
隔離または焼却する。



対策

高温多湿条件下では、シイタケ菌よりも害菌の活力が旺盛になります。通風を図るなど、湿度を下げる管理を行って下さい。カイガラタケ、カワラタケなどは展開が遅れた場合にも発生します。トリコデルマなどが発生した場合は特に管理に注意してください。



図2. ハウス内でのほだ木作り（散水完備）

2. 発生操作（菌興702号、706号、697号、537号、図3）

（1）基本的な発生操作のポイント

- ①刺激に対し非常に敏感であり、ほだ木は移動即浸水が基本。
- ②浸水時間：12～18時間（水温13～18℃、水温が高い場合は冷水機を使用）。
- ③芽出し温度：15～20℃（高温時、芽出し室の空調は有効）。
- ④生育温度：13～27℃、湿度：75%程度。
- ⑤休養：約30日程度が基本。多発時や古ほだ木の場合は長めの休養（40～50日）が望ましい。



図3. 706号の発生（1回目）

（2）盛夏時のポイント

- ①散水時間帯：夕方冷たい水に浸水することで温度差がつき刺激が大きくなり、発生量を増やすことができます。
- ②水温：盛夏時は冷水機を使用するか地下水などを利用し20℃以下の水温を確保しましょう。猛暑時でも15℃程度の水温を確保できれば外気温が高い時でも発生量の落ち込みを少なくできます。
- ③芽出しの実施：夜温が下がらず、20℃以上が継続すると極端に芽切りが悪くなります。浸水後3日程度20℃以下で芽出しが出来れば問題なく発生が望めます。浸水槽で水を抜いた後ブルーシートでほだ木を包みその上からエバフロー等で散水し芽出し温度確保の方法もあります。安定発生のためには芽出し室（クーラー室）の設置をお願いします（図4）。
- ④休養管理：採取終了後は速やかに休養場所に移動します。休養は林内（図5）やハウス内で行いますが、原基形成の適温は15～25℃ですので32℃以下の温度域での管理を行うとともに、採取跡の褐変を早めるためにも湿度はやや高めの設定が必要です。午前中の散水はほだ木表面が濡れる程度とし、夕方以降は吸水と湿度保持のため30分～1時間の散水（週3回程度）を行います。散水後、ほだ木の内樹皮の色がオレンジ色をしていることを確認しましょう（図6）。



図4. 家庭用窓枠クーラーを使用した簡易芽出し室。プラスチックボードで囲いブルーシートとシルバーシートで覆います。内側は20℃以下に保つことができ、芽出しは2～3日で完了します。



図5. 林内での休養（菌興697号古ほだ木）



図6. 吸水を確認。内樹皮がオレンジ色になっている。

（3）初秋時の発生ポイント

- ①気温も低下し発生が良くなる一方、多発生や品質低下も懸念される時期です。
- ②浸水時間：きのこが水分を持ちやすくなるため短めにする。
- ③温度：発生舎は明るくし日中25℃以上になるようにし、明るい色のきのこ作りに努めましょう。
- ④休養：9月以降も使用計画のあるほだ木については基本的に休養舎とします。最低気温は15℃以上を保持させます。

3. 生シイタケの包装・出荷

きのこの収穫後、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、盛夏時、初秋と環境変化が大きく収穫後から出荷までの管理に留意しましょう。

（関東・東北事務所 片庭将道）

.....

全国の向こう3カ月気象予報（令和2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、平年と同様に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。気温は、北日本で平年並または高い確率ともに40%、東・西日本で高い確率50%です。

8月 北日本では、天気は数日の周期で変わるでしょう。東・西日本では、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。気温は、北日本で平年並または高い確率ともに40%、東・西日本で高い確率50%です。降水量は、東・西日本で平年並または少ない確率ともに40%です。

9月 北・東日本と西日本日本海側では、天気は数日の周期で変わるでしょう。西日本太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。気温は、全国で高い確率50%です。

夏号 全農乾シイタケ情報

全農椎茸事業所



1. 第53回全農乾椎茸品評会審査会を開催しました

本会は、6月24日に埼玉県久喜市の椎茸事業所入札場にて第59回農林水産祭参加・第53回全農乾椎茸品評会の審査会を開催しました。今年は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10日の交流会および6月11日の展示・表彰式を中止にするとともに、6月4日の審査会を3週間延期し、開催いたしました。

当日は、衛生管理を徹底した上で、審査委員11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44点の入賞および団体賞が決定しました。

今シーズンは晩秋、暖冬で推移する中、年明けに定期的な降雨もあり、越年した芽は順調に収穫されました。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月に入ってもピークがなく、前年を1割下回る生産量となりました。そのような中、全国20県から高い栽培技術により生産された610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で消費動向に不透明感が出ていますが、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30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も、新型コロナウイルスによる影響を受け、延期し7月2日に開催します。結果は、入札情報にて報告させていただきます。

来年は第54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。

※日程表については、下記アドレスからもご覧いただけます。

https://www.zennoh.or.jp/operation/sikumi_nousan.html#shiitake

2. 入札状況（品柄・出品数量等）

全農入札状況：5月29日に第2回九州現地入札会を開催しました。新型コロナウイルスの影響で埼玉県での入札会が中止、延期となり、九州産に加え、高知産も出品されました。参加商社は少なかったが、ヒダ色や巻き、選別の良いものには引き合いがあり、全体として保合となりました。次々回、7月15日は一般入札会（次回は7月2日品評会特別入札のため）となります。梅雨時期となり保管には一層の注意を払っていただくとともに、全国からのご出品をよろしくお願いします。

産地状況：気象庁によると、6月30日から向こう1カ月は全国的に平均気温が平年並～高い、降水量

は全国的に平年並みの見通しです。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。

西日本では5月の乾燥の影響で、木口に菌糸紋が出ているほだ木は少ないようでしたが、切断し確認してみると順調に菌糸が回っているほだ木が多い状況でした。例年天候不順の多い夏の時期になります。ほだ木管理を徹底し、収量アップに向け適切な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おり、復活の兆しはまだ見えない状況です。

家庭用・小袋：新型コロナウイルスの影響による外出自粛や休校の影響を受け、スーパーや生協の売上が伸びています。品目問わず全体ではスーパーが数%～20%以上の売上増(4月期)、生協は店舗が15%増、宅配が16%増(ともに4月期)となっています。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、乾シイタケに関しても簡便性の高い宅配向け商品の拡充が急がれます。

業務・加工用：新型コロナウイルスの影響により、学校給食や外食を中心に大幅な需要減となっています。感染拡大の縮小に伴い、学校への登校は再開しており、今後の回復に期待しましょう。

輸出入：5月の輸出量は1.4トと昨年対比146%。5月の累計での輸出量は9.1トで昨年対比92.4%と減少しています。一方、5月の輸入量は384トで、単価は1,053円でした。輸入量は昨年対比92.9%で、単価は同84.5%。5月の累計での輸入量は1,888トと昨年より少なめの推移となっています。

4. 事業所から

今年の乾椎茸品評会は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。全国で大変な状況の中、20府県から610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上げます。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54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。ぜひ今年以上の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： 2日（品評会特別入札会）、15日（一般入札会）、29日（島根県特別入札会）

8月：19日（佐渡特集入札会）

9月： 9日（岩手特集入札会）、24日（栃木特集入札会）

全農乾シイタケ入札結果（2020年4～7月）

月/日	区分	本 数 (箱)	高 値	平均値
4/15	静岡県現地特別入札会	689	11,000	3,925
	高値規格（出品JA）：花どんこ（静岡県、JA伊豆の国）			
4/23	第1回九州現地入札会	891	5,500	3,821
	高値規格（出品JA）：特中上厚（長崎県、JA対馬）			
5/29	第2回九州現地入札会	722	5,700	3,620
	高値規格（出品JA）：特中上厚（熊本県、JAくま）			(単位:円/kg)
7/2	全農乾椎茸品評会入札会	569	20,000	4,597
	高値規格（出品JA）：中葉厚肉（農林水産大臣受賞品）（岩手県、JA新岩手）			
	なお、入賞品の平均値は9,603円/Kgでした。			

2020年1～5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）

	1～5月		
	数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
台 湾	283	1,122	3,965
香 港	2,342	13,058	5,575
シンガポール	632	5,855	9,264
サウジアラビア	185	732	3,957
スウェーデン	100	496	4,960
イギリス	150	1,140	7,600
オランダ	50	405	8,100
アメリカ合衆国	5,099	12,558	2,463
オーストラリア	290	2,008	6,924
合 計	9,131	37,372	4,093
前年対比	92.4%	85.0%	92.0%
前年実績	9,883	43,979	4,450

乾シイタケの輸入実績（財務省貿易統計より）

	1～5月		
	数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
中 国	1,859,240	2,082,087	1,120
香 港	20,074	28,461	1,418
ベトナム	8,480	11,902	1,404
合 計	1,887,794	2,122,450	1,124
前年対比	90.5%	85.6%	94.7%
前年実績	2,087,040	2,479,015	1,188

生シイタケの輸入実績（財務省貿易統計より）

		1～5月		
		数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓	国	0	0	0
中	国	642,247	186,814	291
合 計		642,247	186,814	291
前年対比		85.4%	78.1%	91.5%
前年実績		752,470	239,307	318

シイタケ菌糸の輸入実績（財務省貿易統計より）

		1～5月		
		数量(Kg)	価額(千円)	単価(円 /Kg)
韓	国	12,535	867	69
中	国	13,273,343	946,086	71
合 計		13,285,878	946,953	71
前年対比		144.4%	133.8%	92.7%
前年実績		9,202,974	639,226	329

2009年以降、主に中国で製造されたシイタケ栽培用菌床（貿易上はシイタケ菌糸として扱われています）の輸入が年率10%を超す勢いで増加してきており、最近ではそれを用いて国内で生産されたおよそ9,500トンの生シイタケが国産品として流通しています（国産生シイタケの13.6%余り）。きのこ産業界では輸入菌床からの生シイタケを国産シイタケとする現行の食品表示法には課題があるとして、多くの方々の協力により、国に改善を要請してきているところです。この現状を理解していただくために、シイタケ菌糸の輸入実績に関する情報を今後も引き続き掲載してまいります（菌茸編集室）。

きのこセンターニュース



（一財）日本きのこセンターは、今年度から新たに国の委託試験研究に取り組みます

令和2年度イノベーション創出強化研究推進事業（（国研）農研機構・生研支援センター）の委託試験研究として、「有害元素（放射性セシウムなど）低蓄積原木シイタケ品種の開発」が採択されました。本研究では、放射性セシウム等の危害要因が低減した原木シイタケ品種を開発し、安心・安全な原木シイタケを消費者に届けるとともに、我が国の原木シイタケの輸出促進に貢献することを目的としています。また、本研究は（一財）日本きのこセンター（代表機関、研究統括者：寺島和寿上席主任研究員）、（国研）森林研究・整備機構森林総合研究所、（公財）若狭湾エネルギー研究センター、および栃木県林業センターを構成員とするコンソーシアムが実施します。（菌茸研究所 寺島和寿）

令和2年度鳥取県原木しいたけ新規生産講座が開講

（一財）日本きのこセンターが鳥取県から事業受託している「令和2年度鳥取県原木しいたけ新規生産講座」の開講式が、令和2年7月5日、菌茸研究所で行われました。今回の講座（16期目）の研修生は県下の各地から参加した21人。これから9カ月間、計9回にわたって、原木シイタケ栽培に関する基礎講義に加え、栽培管理技術、原木伐採・玉切り、植菌、伏せ込み、採取・乾燥、選別などの技術研修が実施されます。（菌茸編集室）



菌茸夏号（第66巻 3号 通巻766号）

発行日：2020年7月13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：菌茸編集委員会

記事、写真およびデータの無断転載を禁じます。