

有機JAS認証取得 鳥取県産アラゲキクラゲ

アラゲキクラゲの産地化について・・・

鳥取県では2014年より「鳥取きのこビジョン」を掲げ、新たなきのこ産業の創出により活気ある地域“きのこ王国とっとり”を目指す取り組みを行ってまいりました。日本きのこセンターは大手飲食メーカーから相談を受けたことを機に、アラゲキクラゲの品種改良や栽培研究を開始しました。当初は1件の生産者と試験栽培を重ね、新規参入事業者への栽培指導や生産物の買い取り、販売などを担いながら、現在では県内8件の生産者の方々と共にアラゲキクラゲの産地化に取り組み、さらなる増産においてチャレンジを続けています。



3つの特徴

1. 有機JAS認証取得

菌床きのこ栽培の有機JAS認証では施設的环境、栽培方法、そしてきのこが育つ培地の素材が認証のポイントとなります。キクラゲ菌床には主に広葉樹のおが粉、米ぬか、小麦ふすまを使用し厳しい基準をクリアしながらキクラゲを生産しています。

2. ビタミンDと食物繊維

乾燥アラゲキクラゲは栽培食用きのこの中でもビタミンDと食物繊維が豊富な食材です（日本食品成分表2020参照）。

3. 鳥取県の地域活性化に貢献

鳥取県では2013年からキクラゲの産地化に取り組んできました。2019年には13トン（乾重換算）の生産が可能となり、乾きくらげの生産量は北海道や岐阜などに次いで全国第5位になりました。地元の方や障害をもつ方の雇用にも積極的に取り組んだり、地域にある廃校を活用するなど、各生産者が工夫や努力を重ね、地域のヒト・モノの活用につなげています。



地域資源の利活用

鳥取県智頭町では、旧富沢小学校跡地にキクラゲハウスを構築し、地域の方の雇用の場を創出しています。また、鳥取市気高町では冬場のキクラゲ栽培に温泉熱を利用した温度管理を行うなど、生産地それぞれの地域資源を活用したキクラゲ栽培が行われています。



お問合せ

一般財団法人日本きのこセンター（鳥取県鳥取市古郡家211番地 菌茸研究所）
TEL：0857-51-8111 FAX：0857-53-1986 HP：<https://www.kinokonet.com/>