

# 珠洲産 しいたけ ~原木編~

しいたけはどのようにしてできるか知っていますか？

## ①しいたけ作りは木を切ることから始まります！



大きくおいしいしいたけを育てるためには、質の良い木の確保から始まります。

専用の機械を使って、安全に気を配りながら切り倒します。

『コナラ』という広葉樹が、しいたけ作りに最も適しています！

(10月終わり 唐笠町ハケ山にて)

## ②切り倒した木は、2か月後

青々としていた葉は、  
すっかり茶色に。

## ③原木切り開始！



しいたけの原木づくりにはこの状態が最適！

葉が木の余分な水分を抜いてくれました。

余分な水分が抜けた木を90cmに切り分けます。

切り分けた原木に菌を植え込み、しいたけを発生させます。



生産者 とよひら 豊平 けいじ 慶次さん

年間200本の木を切るそうですが、たくさん切って  
山から木はなくなるの？

ほうがこうしん

萌芽更新と言って、木を切るちょうどいい時期に

切ると木はなくならんよ。老木を切ると芽は出てこない

けど、若い木を切ると新しい芽が出てきて、また木が生えてくるげんて。

原材料の木から調達して、しいたけづくりをされている生産者は  
数少ないそうです。

大きな山から木を切り、原木用に切りそろえたものを運び出すのは  
相当な力仕事です。想像以上に長い時間をかけて収穫したしいたけが、  
みなさんの食卓に届くまでにはたくさんの方が関わっています。  
感謝していただきましょう。



# 珠洲産 しいたけ ~収穫編~



奥能登全域は、昔からコナラなどの広葉樹が豊富なため乾しいたけ栽培が盛んに行われています。珠洲市でしいたけを作っている方のところへ行ってきました。



しいたけの原木が、見渡す限りびっしり！

(12月中頃 三崎町雲津にて)



ぶっくりかわいいしいたけが出ていました！

『のと115』という菌種のしいたけです。

## のどてまりとは？

原木栽培でじっくりと育った肉厚でうまみが**ぎゅっと**

つまんだ最高級のしいたけのこと。

「のと115」の中でも厳しい基準を満たしたものが「のどてまり」とブランド化され、販売することができます。

- 傘の大きさ 8cm以上
- 肉厚 3cm以上
- 巻き込み 1cm以上

12月に行われた今年の初セリでは6個入り1箱22万円の値がつきました。

ここの巻き込みがポイント！！



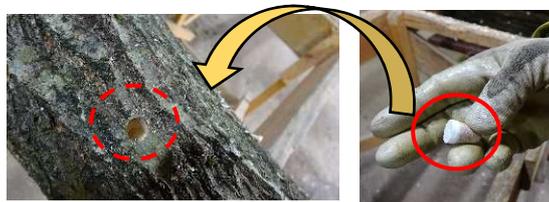
※気温が高い日が続くと開きすぎてしまう

大きく成長しそうなものには袋がけ



大きくなあれ！

専用の機械を使って原木に穴を開けます



「菌園」をひとつずつ穴に入れていきます



## 三清共グループのみなさん



青年団の活動がきっかけで始まったしいたけ作りは、今ではグループを発足し15年間続いています。菌入れから収穫まですべて手作業で行われており、楽しそうに作業されている姿が印象的でした。

昔からあった原木しいたけを珠洲市の特産物としてもっともっと広めていきたいと熱い思いを語ってくれました。

生産者の方や命をいただくことに感謝していただきましょう。