

しいたけはどうやってできる？

しいたけは、日本だけでなく中国や朝鮮半島などにも分布するきのこで、自然界では、どんぐりのなる木（コナラやクヌギなど）の枯れ木に発生することが多いと言われています。

私たちが食べているしいたけは、主に2通りの方法で栽培されています。一つはコナラなどの丸太から発生させる原木栽培です。もう一つはおがくずなどから発生させる菌床栽培です。



菌床栽培のしいたけ



原木栽培のしいたけ

原木栽培は、林の中やハウスで自然に近い状態で栽培します。原木栽培のしいたけは、うま味が豊かで、能登では主に乾しいたけとして販売されています。

菌床栽培は、温度や湿度を管理した建物の中で作ります。やわらかな食感で、主に生しいたけとして生産されています。

最近では、栽培しやすい菌床栽培が増えましたが、珠洲では、伝統的な原木栽培にこだわって生産しています。

しいたけの歴史

日本では、約1000年前から乾しいたけが作られてきたと言われています。日本の乾しいたけはとても品質がよかったので、中国などに高級な食べ物として輸出されてきました。

昔は、とても貴重だったので、お盆やお正月などの特別な時にしか食べられなかったと言われています。

のと能登のブランドしいたけ

しいたけにも色々な種類がありますが、能登で多く栽培されている「菌興115」という種類は、大型で美味しいしいたけです。

奥能登で原木栽培したものを「のと115」という名前で販売していますが、特に傘の大きさが8cm以上のものを「のとてまり」としてブランド化しています。

今年は、明日から

販売が始まりますが、

去年は初売りで、5

枚入りのものが10

万円で売れました。

今年はいくらで売れるか、楽しみです。ね。皆さんもニュース番組や新聞で値段を調べてみてください。



のとてまり