



鳥取県産 原木生しいたけの 生産拡大

鳥取県では、平成26年3月に、「きのこ王国とっとり」の実現を目指す「鳥取県きのこビジョン」を作成し、「鳥取茸王」を頂点とする県産原木生しいたけのブランド化を始めたところです。

現在県では、原木を安定的に確保し、原木生しいたけの生産体制を強化するため、補助事業により原木の取得や種菌の購入等を支援しています。

日野郡3町でも、多くのしいたけ生産者の方々がこの補助事業を活用され、原木生しいたけの生産拡大に取り組まれています。



とっとりたけおう
「鳥取茸王」とは？

日野町内で発見されたしいたけ菌を基に、一般財団法人日本きのこセンターが開発した「菌興115号」という菌を使い、ビニールハウス内でゆっくりと時間をかけて大きく育てたものです。

り組まれています。

日野振興センターは、これまで高い技術で原木生しいたけ生産に取り組まれてきた生産者の理解を得て、日本きのこセンターの指導や関係市町村、JA等の協力を基に、菌興115号による、原木生しいたけの生産拡大を進めていきます。

このような中、本年度は県西部地域で5名の方が、新たな県・町の補助事業を活用して導入するビニールハウスを使用して、原木生しいたけの生産に取り組まれることになりました。

今後、この方々を中心として、これから生産に取り組もうとする方々とともに、生産技術や収益性、販売・流通方法を勉強しながら、「鳥取茸王」のブランドを冠した競争力の高い良品生産と高収入を実現し、新規生産者の参入による後継者の増加にもつなげていきたいと考えています。

こうして生産された原木生しいたけは、今年の冬から店頭にならぶ予定です。



乾しいたけ販売

乾しいたけは、スーパーマーケットや個人販売の他、いろいろなイベントでも販売されています。



ほだ木刺激

しいたけの発生を進めるために、ほだ木を動かしたり叩いたりして、刺激を与えます。



ほだ起こし

原木の中に菌が伸びて広がったら、しいたけを発生させるために、ほだ木を立てて、風通しをよくしたり、雨水が当たるようにします。

問

日野振興局農林業振興課
電話：085917212018
FAX：085917212125

日野町産のシイタケを使ったご当地バーガーで 日本一を目指す！

奥日野きのこのコンフィバーガーってご存じですか？
昨年の全国ご当地バーガーグランプリ「とっとりバーガーフェスタ2015」で、全国第2位と特別賞「いちばん美味しかったバーガー賞」に輝いたバーガーです。

特筆すべきは、日野町産の極厚原木シイタケを使ったバーガーであることです。

日野町黒坂のシイタケ農家の広瀬俊介さんが原木栽培にこだわって生産したシイタケと、バーガー専門店（米子市内）の小野寺由香さんのコラボで、なんとも美味なバーガーに仕上がりました。

今年、10月9日〜10日の「とっとりバーガーフェスタ2016」で日本一を目指します。

日野郡内の各種イベントにも出店されていますので、みなさんも見かけたら、是非、迷わず噂の味をご堪能ください。

