



▲柴田さんのお宅では、ビニールハウスで人工栽培をするほかに、森の中で自然栽培も行っています。人工栽培をするほど木は、シイタケ菌に刺激を与えるため、水の入った水槽に半日から1日浸します

三和町シイタケ組合には、現在12戸の農家が登録し、ほぼ毎日、市内の農産物直売所などに出荷しています



写真④と⑤ビニールハウス内の栽培場で収穫体験をさせていただきました



▲採れたての生シイタケ

シイタケ探検隊 メンバー紹介③

藤掛洋佑君

好きな
シイタケ料理

天ぷら



山田 舞さん

好きな
シイタケ料理

あみやき
シイタケ



- ・ 15月
- ・ シイタケを作るときの温度は15度から30度で、一番いい温度は20度
- ・ 原木は1つのビニールハウスに800本から900本置いてある
- ・ 三和は平地が少ないけれど、原木や水があるのでシイタケ栽培にいい
- ・ ビニールハウスさい培のときに使うシイタケ菌は夏菌
- ・ 農薬はほとんど使わない
- ・ 原木1本でシイタケが800gから1kgできる
- ・ 三和でシイタケ組合に入っ

ているのは12人だけれど、ほかに作っている人もいます

- ・ 作ったシイタケは、農協の直売所で売っている
- ・ 去年は冷夏で原木のできが悪かった
- ・ 寒い時期のシイタケの方がボリュームがありおいしい
- ・ シイタケさい培は重労働

好美さんは、いろいろなことがある中でがんばってシイタケを作っています。

また、シイタケは、長い期間をかけて育てないといけないので、好美さんには、これからがんばってほしいです。