

世の中に、うまみを。

しいたけ大作戦

大分の特産品、乾しいたけ。全国トップのシェアを誇ります。今回の特集では、知っているようで知らない乾しいたけの魅力をつぶりご紹介いたします。

図 林業水産課 ☎537・5783



「乾しいたけ」って？



乾しいたけは、生しいたけを乾燥機に入れ、24時間程度乾燥させたもの。乾燥させることで、保存性が高まるだけでなく、栄養・うま味が格段にアップします。しいたけの栽培方法には菌床栽培と原木栽培があり、国内で生産されている乾しいたけの9割ほどが原木栽培のものです。収穫するまでに2年かかりますが、しいたけ本来のうま味や香り、歯ごたえを味わうことができます。

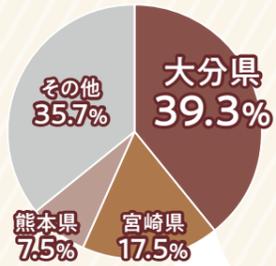
大分の「しいたけ」の歴史

しいたけの歴史を紐解くと、江戸時代まで遡ります。当時の岡藩（現在の竹田市）や佐伯藩は、この頃から乾しいたけに高い関心を寄せていました。明治時代になり、乾しいたけの価値の高さから、生産振興のために県がクヌギ植林を推奨するようになりました。しかし、当時のしいたけ栽培法であるナタ目式栽培（原木にナタで傷をつけ、その傷口に胞子が付着するのを待つ栽培法）の不安定さが克服できないままでした。そんな中、昭和17年、京都大学の学生が大分の山村で「純粹培養木片種菌法」という、しいたけ菌を培養した木片を、原木に植えつける人工栽培法を発明。全国の先陣を切って県はこの方法を導入し、これにより生産が安定したことで、大分のしいたけ産量は飛躍的に発展しました。同時に、保存可能な乾しいたけの生産量も増えたのです。

知っていますか？ 乾しいたけのこと

全国トップのシェアを誇る大分県の「乾しいたけ」

温暖な気候と比較的多い年間降水量により、しいたけ栽培に適したクヌギやコナラなどが多く生育する大分県は、良質なしいたけを生産しています。それらのしいたけを乾燥させた「乾しいたけ」の生産量は全国一で、国内生産量の約4割を占めています。県生産量の全国シェアは、明治38年から昭和24年ごろまでは15〜25%でしたが、平成13年には20〜30%に、以降は毎年上昇し現在に至っています。バブル崩壊後の経済悪化や、平成11年から13年にかけて中国産乾しいたけの産地偽装により価格が下落したことなどを受けて、他県の生産量が減少する中、大分県は生産者と行政が一体となってこの危機を乗り越えたことが、シェア拡大につながった要因だと考えられています。



優勝力士に贈られるトロフィーには大分の乾しいたけが詰まってる！

大相撲千秋楽では、優勝した力士に天皇賜杯、優勝旗、内閣総理大臣杯の正賞、そして各国友好杯や自治体賞、企業賞など、さまざまな賞が授与されます。その一つに、乾しいたけがぎっしり詰まった優勝カップが力士に贈られているのをテレビで見たことがあるのではないのでしょうか。通称「しいたけトロフィー」とも呼ばれ、昭和54年9月場所以来「大分県椎茸農協賞」として贈呈されています。お相撲さんたちが英気を養うちゃんこ鍋などに、大分の乾しいたけが使われていると思うとちょっと嬉しい気持ちになりますね。

