

奥能登原木しいたけ 「のとてまり」・「のと115」だより

<発行者> 奥能登原木しいたけ活性化協議会、石川県農林総合研究センター

2月後半の栽培管理について

立春を過ぎ、日も長くなってきました。気温の上がり下がりが大きくなってきますので、こまめな管理をお願いします。

- 追い芽が乾燥していませんか (「のとてまり栽培の手引」16ページ)
 - 芽がひび割れている場合は水分が不足しています。ほだ木の表面が濡れる程度の散水を毎日行ってください。またハウス内部が乾燥している場合は、地面までしっかり濡れるよう散水してください。
- ハウスの温度は大丈夫ですか (「のとてまり栽培の手引」16ページ)
 - 気温が低くても、日差しが強くなっていますので、日中から午後にかけてほだ木に直接光が当たっていないか注意してください。
 - 日が差し込む方向に遮光ネットを張りましょう。日の長さはすぐ変わりますので、きちんと遮光されているか確認しましょう。
 - 夕方、ハウス内の温度が下がる前(遅くとも5℃を下回る前)に閉めて熱が逃げないようにしましょう。そうすれば夜間きのこが成長します。
- 虫やナメクジの食害に注意しましょう
 - ハウス内は暖かいため、キノコバエやナメクジによる食害が発生します。
 - ナメクジの食害や移動した跡を見つけたら、ほだ木やきのこの裏に隠れていますので、見つけ次第取り除きましょう。
 - キノコバエの発生、侵入を防ぐため、ハウス内や周辺に廃ほだや雑きのこを放置しないようにしましょう。



ナメクジによる食害

<市況情報>

1月と比べると共選出荷量は増えてきましたが、同時期の前年比では80%強と少ない状況が続いています。金沢市場へは、傘の大きさが7cm(12玉サイズ)をトレイパックに2個詰めにして、相対での取引も行っています。要望に対する出荷量が不足していますので、ぜひ共選へ出荷下さい!

一緒に「のとてまり・のと115マンスリー」を盛り上げましょう！

原木しいたけの出荷量が増える2月を「のとてまり・のと115マンスリー」と名付け、2月1日～2月28日までの1か月間、金沢の7つの有名ホテルで原木しいたけを使った創作料理が提供されています。

イノシシ肉やフグの白子、季節の野菜などを使い、手ごろに食べることができるランチの一品から、コース料理まで、さまざまなメニューがあります。

金沢駅や能登空港などの観光情報センターでチラシを配布していますので、ぜひご家族やお知り合いに紹介してください！



穴水高校生が栽培した「のとてまり」が過去最高値の11万円

穴水高校の2年生の「のとてまり委員」の生徒のみなさんが丁寧にお世話して育てた「のとてまり」が1月25日(金)に初出荷され、翌1月26日(土)金沢市中央卸売市場において競りにかけられました。

高校生が出荷した中では、これまでの価格を上回る11万円(8玉/箱)で落札され、最高値を更新しました。



この日、初競りに立ち会った生徒のみなさんは、午前11時から近江町市場で開催された「のとてまり感謝祭」に加わり、雪が舞う大変寒い中、自分たちが作った「のとてまりキッシュ」の販売を行いました。約200個準備された「のとてまりキッシュ」は大人気で1時間半ほどで完売となりました。

東京・豊洲市場への出荷について

今シーズンは、昨年10月に築地市場から移転した豊洲市場へも「のとてまり」「のと115」を出荷しています。

1月25日には、市場関係者に対してPRをかねた試食会を実施しました。市場関係者からは、傘の厚さや香りの良さが評価されたほか、栽培方法や出荷規格について関心が寄せられました。

今後は、2月下旬まで出荷を行う予定です。

