

奥能登原木しいたけ 「のとてまい」・「のと115」だより

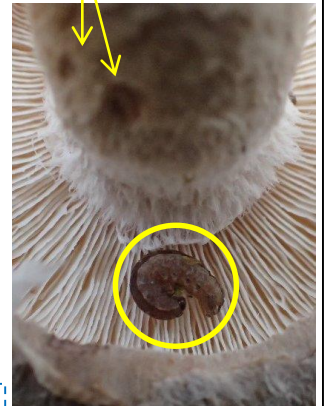
<発行者> 奥能登原木しいたけ活性化協議会、石川県農林総合研究センター

原木しいたけの栽培管理について

- ・ 気温が高い日が続きますので、共選に出荷できるサイズになったら速やかに収穫、出荷しましょう
- ・ 収穫のタイミングが遅れると規格外になったり、しいたけの品質が低下したりします

- ・ 2月に乾しいたけに虫が混入していたことが報道されました
- ・ 害虫の発生源となるのを防ぐため、取り遅れたキノコは取り除き、廃ホダは近くに置かないようにしましょう
- ・ ホダ場の気温が15℃以上になると害虫の発生率が上昇します。収穫時には、しいたけが食害されていないか確認しましょう。また、虫出してから乾燥しましょう。

食害の跡



ガの幼虫(ハウスで見つかったもの)

【参考】

『菌茸 平成28年5月号』日本きのこセンター
原木しいたけの「虫問題」を無くすために

<https://www.kinokonet.com/result/book/2016/05/28562-5-728.shtml>

『きのこの害虫防除マニュアル』九州地区林業試験研究機関連絡協議会
<http://www.ffpri.affrc.go.jp/kys/research/kankou/kyougikai.html>

<直近の市況情報>

出荷量の伸び悩んだ1月と比較すると、2月は出荷量が増え、2月の1ヵ月間ではほぼ昨年と同水準の出荷量となりました。しかし、シーズンを通してみると、まだまだ出荷量が少ない状況です。(同時期の前年比80%)

写真のように市場では、孢子で傘が白くなっているものも出ているため、傘が開き過ぎないように早めの収穫を心がけて、

ぜひ、共選へ出荷下さい!



孢子で傘が白くなったもの

のとてまり生産への勧誘と原木確保の取組について

林業地区座談会での呼びかけ

奥能登農林総合事務所では、2月18日(月)から22日(金)まで管内の2市2町10会場で開催された、林業地区座談会で、のとてまり・のと115生産の説明と新規生産への勧誘、生産拡大に伴うしいたけ原木の確保を図るため、コナラ林に関する情報の提供を出席者に呼びかけました。



伊勢丹新宿本店 のとてまり・のと115販売中！



＜丹青会での販売＞

2月1(金)、2(土)に伊勢丹上位顧客層向けの特別販売会「丹青会」がホテルニューオータニ東京において開催され、「のとてまり」・「のと115」が販売されました。

「丹青会」での出品は3年目になり、「のとてまり」を知っている方やリピーターの方も多くいらっしゃいました。

＜伊勢丹新宿本店での販売＞

2月5日から、伊勢丹新宿本店で、「のとてまり」・「のと115」の販売を行っています。

のとてまりの1個入りのパッケージは、横山デザイナー監修により今年度新たに作成し、お客さんからは「かわいい」、「プレゼント用に購入する」等の声をいただいています。販売は3月19日までを予定しています。



また、3月6日から12日まで、同店地下1階にあるキッチンステージにおいて、のとてまりを使用した創作料理が提供される予定です。

いしかわ百万石マルシェでのとてまり・のと115をPR！

2月8日(金)にウェスティンホテル東京で沼尻総料理長監修の創作料理を首都圏の料理人やバイヤー等へ提供し、谷本知事が「のとてまり・のと115」など県産食材のトップセールスを行いました。

来場された多くの方が、「のとてまり」の大きさに驚かれ、提供した創作料理には「肉厚で食べごたえがある」、「香りが強すぎず食べやすい」などの声をいただき、大変好評でした！

