

奥能登原木しいたけ 「のとてまり」・「のと115」だより

令和2年度第5号
(通巻17号)
令和2年11月9日発行

<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

「1年ホダ」の管理とハウス搬入の時期

10月の終わり頃から最低気温が8℃を下回る地域がありますが、芽切りしたからといってあわてて動かさないで下さい。走り子※1の収穫が終わった後、ハウスに搬入しましょう。

全く芽切りしない場合は水分不足です。1時間程度の散水を、毎日午前と午後の2回行います。午前の散水は気温の高いときに菌糸を成長させるためです。午後の散水は低温刺激を与えるためです。芽を作れる状態でないと低温刺激を与えても芽ができないのでホダ木の水分状態を確認してください。



【悪い例】菌が褐変している



水滴

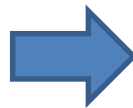


【よい例】菌糸が充実し固まり始めている

しいたけの成長を観察し、傘が割れてくるようであれば、短時間(15~30分)の散水を毎日行います。雨子※2にならないよう注意してください。しいたけの成長を促すため、ハウス内の気温が上昇する午前から昼頃にかけて散水しましょう。



乾燥でひび割れたしいたけ
成長が止まって大きにならない



水分を与えると大きく成長する
雨子にならないよう注意する

「古ホダ」の管理とハウス搬入の時期

2年、3年ホダは1年ホダよりも乾燥が激しいため、今からでも1時間程度の散水を1日おきに、水分と低温刺激をしっかりと与えます。散水してホダ木に水をなじませておくと、降雨(雪)時に吸水しやすくなります。

ハウスへの搬入は充分水を吸って芽切りが始まってから行います、目安としては年明けとする。

ちょうど1年ホダの1回目の収穫が終わる時期なので、1年ホダと入れ替えるつもりで構いません。

※1走り子: ほだ起こし前に発生するシイタケ ※2雨子: 水分を多く含んだシイタケ

※裏面に続きます。

個選は当面の間、足を上に向けて箱詰めしてください

日中の気温が高いこの時期は、芽が小さいうちにしいたけの足に虫が侵入する「虫害」が発生することがあります。

個選出荷品を箱詰めする際には、虫害がないか生産者自身で確認をお願いします。また、JA担当者や市場でも確認ができるよう、右の写真のように「足を上に向けて箱詰め」し出荷してください！



共選出荷へのご協力をお願いします！

＜生産者の皆様へ＞

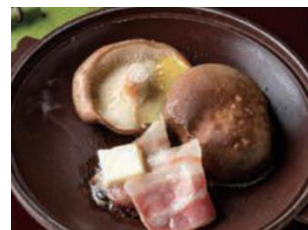
今年度も、「のとてまり・のと115」を宣伝するため、たくさんの販売促進活動を予定しています。活動には多くののとてまり・のと115が必要です。皆様の共選への出荷のご協力をよろしくお願いいたします。

◇県内の飲食店、スーパーでフェアを開催

これまで毎年行ってきた飲食店での「のと115を使った創作料理」の提供に加え、期間中、スーパー等で購入した「のと115」を使用した料理をSNSに投稿してもらうキャンペーンを行います。

＜開催日程＞令和3年1月12日(火)～3月7日(日)

※参加飲食店、スーパー等が決まりましたら、お知らせします！



(去年の写真)
真脇ポーレポーレ
「のと115 陶板バター焼き」

◇料理人にのとてまりの魅力を紹介

のとてまり出荷10周年を記念し、県内の料理人にのとてまり・のと115の魅力を再発見してもらうため、金沢で食談会を開催します。

＜開催時期＞1月下旬(予定)

◇のとてまり&能登牛フェア(首都圏)

今年も東京の料亭、フランス料理店などで、のとてまりと能登牛を使った期間限定料理を提供してもらいます！

＜開催日程＞令和3年1月6日(水)～1月17日(日)

＜開催店舗＞加賀屋、赤坂浅田、スーツアンレストラン陳、カノビアーノ、大志満、モナリザ(恵比寿本店・丸の内店)



(去年の写真)
カノビアーノ
「能登牛とのとてまりのオープン焼」

◇「三越伊勢丹新宿本店」でのとてまりを販売

1月に、東京の有名百貨店「三越伊勢丹」でのとてまり・のと115を販売します。