

昇竜まいたけ

(森づくり課)

1 「昇竜まいたけ」とは

まいたけは、標高1,000m余りの深山に自生する幻のきのこで、運よく発見出来れば、舞うほどに喜んだことから、その名が付けられたといわれています。

「昇竜まいたけ」も、福井の山間部に自生していましたが、そのおいしさの特産品として広めようと昭和63年頃から人工栽培が始められました。

昇竜まいたけは、味、香りとも良く、歯ごたえもあり、山間部である大野市の厳しい寒さも味にいい影響を与えています。

また、きのこ類の中でも特に、食物繊維やビタミンDが多く含まれ、近年の健康指向もあり、全国的に注目されている食材です。



(1) 概要

① 県内の主な生産地

・大野市で人工栽培されています。

② 生産量

・近年の生産量は100トン前後で推移しています。

③ 旬および主な出荷先

・晩秋から冬にかけて、鍋の季節に利用されています。

・福井市中央卸売市場、地元店舗、直売所のほか、石川や大阪など県外にも出荷されています。

(2) 現在の取組み

① 品質管理

栽培において、鍵となるのは湿気であり、菌床の水分調整から培養室、発生室、出荷までの厳しい湿度管理を行っています。

② 加工品の開発

まいたけの加工にも取り組んでおり、最近では、炊込みご飯の素を商品開発しました。



(3) 新たな展開

① 生産量の拡大

生産施設の規模拡大や効率化により、現在は約100トンのところ、150トンの生産を目指していきます。

② 都市圏での販路開拓

関西や中京方面の大型店舗や飲食店等への売込みなどを行い、販売先の確保を行います。