

福井特産 越前カンタケ 栽培してみませんか



**旬の味覚が食卓を引き立てる
歯切れよく、淡泊、かつ香り高い自然食品**

■越前かんたけは、福井県総合グリーンセンターで開発したきのこで、寒茸（かんたけ）の名前のとおり、寒い時期（11月～3月）に発生します。淡泊で、かつ香りがよく、口当りの良い味わいは絶品。季節が生み出す味や香りはあらゆる料理を引き立てます。ナチュラルで低カロリー、高タンパクの自然食品です。

■現在 県内で約70名の方が、無農薬自然栽培で年間3.2トンのカンタケを生産しています。農業用簡易ハウスなどの冬季農閑期を利用して栽培することができます。慣れると1菌床（2.5㎡）あたり400グラム以上、上手な人は500～700グラム以上収穫しています。



～裏面に越前かんたけの栽培方法掲載～

農業用簡易ハウスでの栽培方法

【簡易ハウスでの設置の方法】

- ・土の上に農業用シート敷き、菌床を袋から取り出し5列ぐらいにくっつけて並べます。
- ・従来は切藁を底に敷きつめる方法が一般的でした。
- ・また、切藁を上には被覆すると発生が良くなります。
- ・菌床にじゅうぶん散水し、寒冷紗で覆い換気に心がけてください。
- ・十分な酸素が必要なので、少し高い設置が好ましい。



簡易ハウスでの栽培

【基本的な栽培管理方法】

- ・菌床を常に湿った状態にしておきます。(手で触って湿り気を感じる程度。湿度70%)
- ・乾燥しないように様子を診て2~3日ごとに散水してください。
- ・管理状態が良ければセット後20日程度で発生します。(気温8℃が目安)
- ・11月下旬から3月初旬頃まで、継続して周期的に発生します。

【収穫の方法】

- ・小さなキノコの頭が黒くなってきたら収穫に向けて散水をやめます。
- ・傘の大きさが3~5cmくらいになったら株ごと収穫します。
- ・1本独立しているものはエリンギのように大きくして収穫してもおもしろいです。
- ・菌床に傷をなるべく付けないように手でつま取るか、カッターなどで根元を切り取って収穫してください。収穫後すぐに密閉包装し早めに出荷(保存は5℃以下)します。
- ・屑きのこや形の悪いものはそのまま食卓へ!天ぷら・なべ物・バター炒めなどでどうぞ

【注意事項】

- ・菌床には雨や直射日光をあてないように!
- ・発生には適度な光が重要(寒冷紗等で覆い、新聞紙が読める程度の明るさに調整)
- ・時々換気をすること(生育には大量の酸素が必要、酸素不足は軟弱で不揃いになる)。
- ・特に乾燥しないように、時々散水してください(発生には空中湿度90%以上が良い)。



※お問い合わせは

福井県総合グリーンセンター技術指導グループ

電話 0776-67-0002 FAX67-0004

または、各農林総合事務所林業部、

嶺南振興局林業水産部・二州農林部まで