

しいたけ（原木・菌床）

しいたけは90%以上が水分であり、水がおいしい奥越は栽培に適しています。

奥越管内では県内全体の3割以上を生産しています。



原木しいたけ

1 生産概況

①生産地

大野市と勝山市で栽培しています。

②栽培の概要

原木しいたけは秋～春を中心に出荷します。収穫・出荷以外にも、原木への菌打ち、森林内への伏せこみ等、様々な作業があります。

菌床しいたけは施設栽培であるため、年間を通じて出荷されます。専門のメーカーから購入した菌床を使って栽培を行います。

販売されているしいたけには必ず生産方法（原木・菌床）が表示されているので、いろいろ試してお好みのしいたけを見つけてみてください。

2 加工品

乾燥しいたけは主に原木しいたけを乾燥させたものです。ビタミンDやカリウム、食物繊維などの栄養が豊富に含まれており、近年、健康食品としての注目が高まっています。

3 販売

奥越管内のスーパーや道の駅で購入できます。