



# 「きのこ王国とっとり」を目指して

鳥取県はきのこを使って地域を元気にする「きのこ王国とっとり」を目指しているよ。今回はきのこ王国になるために鳥取県がしていることを紹介するよ。



## 日本にはきのこがいっぱい

日本には約5,000種類のきのこがあるといわれているよ。そのうち、名前が付いていて、食べられるきのこはわずか約200種類なんだ。きのこは生物学的にはカビと同じ菌類に属しているんだよ。

きのこの代表的なものには、みんなもよく知っている「しいたけ」があるよ。コナラやクヌギの木を切って、1mの長さにしたもの(原木)にしいたけの菌(しいたけの元となるもの)を植えて栽培されるものを「原木しいたけ」と呼ぶんだ。鳥取県の豊かな森林資源を使って栽培される原木しいたけは、自然の風味を味わうことができるよ。



原木しいたけを栽培する場所(ほだ場)

## トップレベルの研究・栽培



研究風景 (菌茸研究所)

きのこのほとんどは名前がなく、まだ知られていないきのこもたくさんあるんだ。県内には、きのこの研究機関「一般財団法人日本きのこセンター菌茸研究所」や鳥取大学の「菌類きのこ遺伝資源研究センター」があり、きのこの研究が盛んだよ。県内の原木しいたけの多くは、日本きのこセンターが開発した菌で栽培されているんだ。

また、県内生産者の栽培するしいたけが、全国の乾椎茸の品評会で5回も団体優勝するなど、栽培技術はトップレベルなんだ。

# 「きのこ王国とっとり」への戦略



## 戦略1 新たなきのこ産業を作り出す

鳥取県は、食用きのこや生薬<sup>※1</sup>、創薬<sup>※2</sup>に使われる薬用きのこを安定して生産するための栽培技術を開発して、新たな産業を作り出すことを目指しているよ。

食用きのこの中で、アラゲキクラゲはビタミンDが多く含まれ中華料理の食材として人気があるほか、無孢子性エリンギ「濃丸」は孢子を出さないから、エリンギ特有の臭いが少なく、臭いが気になる人に好んで食べられているよ。



アラゲキクラゲ



無孢子性エリンギ「濃丸」

※1生薬：自然界で採れた原料を加工して薬にしたもの

※2創薬：新しい薬を発見したり、作ったりすること

## 戦略2 原木しいたけ115号のブランド化

115号という菌によって生産された、大きくて厚みのある原木しいたけをもっと販売していくために、ブランド化(他の品種と差をつけること)に取り組んでいるよ。

中でも直径が8cm以上で厚みが3cm以上に育った大型で厚肉のしいたけを「鳥取茸王」というブランドで販売しているよ。「鳥取茸王」は雨や雪でぬれたり、凍ったりしないように温度や湿度を調整しながら大切に育てていくから、生産するのに手間がかかるんだ。しかも、「鳥取茸王」として認められる大きさに生育する割合は10%程度。とても貴重なしいたけなんだ。



鳥取茸王

## とっとり115フェア開催

県内の飲食店約30店に協力してもらって、平成29年1月15日(日)から2月15日(水)まで「とっとり115フェア」を開催するよ。原木しいたけを使ったおいしい料理をぜひ食べてね。



今年のフェアで出されたしいたけカツカレー

問い合わせ先 県庁県産材・林産振興課 電話0857(26)7264 FAX 0857(26)8192  
電子メール:kensanzai-rinsan@pref.tottori.jp