

たから 人財

輝く 我が福島町

原木栽培にこだわり 椎茸を育てる生産者たち！

■概要（取材する趣旨）
現在、福島町の特産品「横綱椎茸」としてブランド化を目指している椎茸生産組合にこれまでの苦労や成果などを取材しました。

〓団体の活動等について
紹介をお願いします〓

福島町椎茸生産組合は、町内で原木栽培の椎茸等を生産する農家が集まった団体で現在は12件の農家で組織しています。
活動は椎茸を生産するだけでなく、福島町の特産品「横綱椎茸」として、ブランド化を目指して、ロゴ



▲横綱椎茸のロゴ

〓今まで栽培してきた苦労などについて教えてください〓

二十年前ほど前には生産者もたくさんおり、生産額は総額で1億円近くまで伸び

等を作成し、知名度拡大のため物販などでPR活動を行っています。

ていました。

しかし、近年、菌床栽培の椎茸が主流となり、原木栽培の椎茸に比べ、手軽に栽培が可能で収穫量も多く採れるため、椎茸の市場価格が急激に下落してしまいました。

それに伴い、手間が多い原木栽培の椎茸では、下落した市場価格だと割に合わなくなること、生産者の高齢化が重なり、生産者が激減してしまいました。

〓菌床栽培が主流の今、原木栽培にこだわって生産しているのはなぜですか〓

原木栽培の椎茸は、自然に近い栽培方法のため、安心・安全な椎茸であるというのと、食べてもらえばすぐにわかりますが、菌ごたえがとて良く、香りが強いのが特徴のとてもおいしい椎茸です。安心・安全でおいしいものを作るために原木栽培にこだわって生産しています。



▲原木に生る横綱椎茸