



風味豊かな
きのこの代表格

食の太鼓判

安心・安全に
こだわって生産しました！
かがしまの農林水産物
認証制度(K-GAP)

Kagoshima Good Agricultural Practice

第四回

しいたけ



おすすめレシピ

生しいたけの唐揚げ

<材料(2人分)>

- 生しいたけ / 10枚
- 卵 / 1/2個
- 小麦粉 / 大さじ2
- サラダ油 / 適量
- 塩 / 適量
- コショウ / 適量

<作り方>

- ① 生しいたけに塩、コショウをふる。
- ② しばらくなじませてから、卵と小麦粉の衣をつける。
※水は入れない。
- ③ 油で揚げれば出来上がり。

☆軸を細かく裂いて揚げると、歯ごたえがあっておいしいです。



かがしまの農林水産物 認証制度(K-GAP)とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理(GAP)の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

日本に自生している約5000種類のきのこのうち、食べられるものは約200種類といわれています。その中でも、最も身近なものがしいたけです。うま味成分であるグアニル酸や香り成分のレンチオンを豊富に含んでいるため、食材としてはもちろん、日本料理でだしをとる際にも使われています。

しいたけには、生しいたけと乾燥させた乾しいたけがあります。生しいたけは、鍋料理や茶碗蒸しなどに使われますが、新鮮なものは焼いて食べるのが最高です。乾しいたけは、乾燥することによって香りやうま味が科学的に増すという特徴があり、煮物などに使われます。

また、しいたけは傘の開き具合によって、肉厚で丸みをおびた「冬菇」、傘の肉が薄くへんぺいな「香信」、その中間の「香菇」に分けられます。ほかにも「春子」「藤子」「秋子」「寒子」など、発生時期によって変わる呼び方もあります。

しいたけの栽培は江戸時代前期に始まったといわれていますが、20世紀になって人工栽培の方法が確立され、現在は原木栽培や菌床栽培されたものが市場の大部分を占めています。

鹿児島県のしいたけの最盛期は11月から4月。霧島や曾於、串良地区が生産地として有名です。



見た目も美しい肉厚のしいたけ

曾於地区は、県内有数のしいたけの生産地として知られています。

鹿児島県のしいたけやK・GAP認証の取得について、曾於地区椎茸振興会会長や鹿児島県椎茸農業協同組合組合長を務める中川式司郎さんにお話を伺いました。

鹿児島県のしいたけ作りについて教えてください。

朝夕の気温の差が大きい場所がしいたけ作りには適していて、霧島や曾於、串良地区などが生産地として知られています。串良地区では生しいたけ、その他のほとんどの地区では乾しいたけの生産が盛んです。

その年の気候により左右されますが、鹿児島県のしいたけは11月から4月が出荷の最盛期です。まさにこれらが忙しくなるシーズンですね。

原木を使ったしいたけ作りをされていると伺いました。

原木栽培は、ほだ木と呼ばれる1メートルくらいに切断したクヌギやナラなどにしいたけ菌を打ち、自然環境下でしいたけを発生させる栽培方法で

す。しいたけの味や香りをより自然に近いものにする点に特徴があります。

菌を打ち、木の枝や葉で覆って約2年後にようやく芽が出てきますので、その間の天候などによって収穫量が左右されます。私のほだ場では、雨が降ってしいたけに泥が付かないように、地面にワラを敷くなどの工夫をしています。

K・GAP認証を取得されたきっかけは何だったのでしょうか。

消費者の方に安心・安全を感じていただくために大変意義のある制度だと思ひ、2006年の10月に、しいたけとしては、私を含め2人が県内で初めて認証を取得しました。それ以降は毎年申請をしていて、今年も団体も含めて10組が認証を

取得しました。さらなる安心・安全のために、組合員にも広く推奨しています。取得されて変化はありましたか。

やはり、衛生面には今まで以上に気を配るようになりましたね。しいたけの収穫時にはしっかりと手の洗浄をするようになりましたし、整理整頓も徹底的に行うようになりました。私だけでなく、一緒に働く家族も協力してくれるのがうれしいです。

今後の抱負について教えてください。

毎年10月15日は「きのこの日」です。私どもの組合も毎年10月に「かごしま原木フェア」を開催し、生・乾しいたけの販売や抽選会などのイベントを行っています。また、「かごしま原木しいたけ生産者養成講座」の講師も昨年から担当しています。しいたけ本来のプリっとした食感や風味豊かな香りなど、しいたけの素晴らしさをこれからも多くの人に伝えていきたいと思ひます。



鹿児島県椎茸農業協同組合

組合長 中川 式司郎さん



かごしまの農林水産物認証制度PR協力店

下記の店舗で取り扱われています。認証マークを目印にお買い求めください。

◆山形屋ストア(山形屋店)

鹿児島市金生町3-1
☎ 099-227-6812
営業時間 午前10時～午後8時

◆山形屋ストア(きりしま国分山形屋食品フロア)

霧島市国分中央3-7-17
☎ 0995-45-6637
営業時間 午前10時～午後8時

◆マックスパリュ(オプシァミズミ店)

鹿児島市宇宿2-3-5
☎ 099-812-7282
営業時間 24時間

◆A・コープ国分店

霧島市国分中央4-3004
☎ 0995-45-6562
営業時間 午前9時30分～午後9時

◆A・コープ国分西店

霧島市国分福島3丁目45-15-4
☎ 0995-49-8525
営業時間 午前9時30分～午後10時

◆A・コープいき店

鹿児島市伊敷台2-27-2
☎ 099-220-5800
営業時間 午前9時30分～午後10時

K-GAP認証取得状況(県全体)

57品目で218団体・個人が259件の認証を取得しています。(平成24年9月現在)

◆A・コープ桜ヶ丘店

鹿児島市桜ヶ丘4-1-13
☎ 099-264-5151
営業時間 午前9時30分～午後10時

◆おいどん市場与次郎館

鹿児島市与次郎2丁目2295-235
☎ 099-253-3153
営業時間 午前9時30分～午後6時

◆さつまいもの館(東京店)

東京都千代田区有楽町1-6-4
☎ 03-3580-8821
営業時間 午前10時～午後8時

K-GAPはKagoshima(鹿児島の)Good(良い)Agricultural(農業の)Practice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課

TEL 099-286-2888