

A top-down view of a cardboard box filled with numerous slices of dried mushrooms, likely shiitake. The slices are arranged in a somewhat regular pattern, showing their characteristic gills and dark, textured caps. The box is lined with light-colored paper. A semi-transparent blue rectangular box is overlaid in the center, containing white Japanese text.

藻塩シイタケ
プロジェクト

隠岐の有利な点を活用し、隠岐を潤わせる

木の活用



- ・林業で栄えていた
- ・木がたくさんある
- ・クヌギが群生している



木を利用して作ったモノ
で得たお金

プロジェクト開始への道筋

2

① 布施のフィールドワークで、森林面積が布施地区の約8割を占めていることを知る

→ 木に焦点を当てて活動

② 杉林でシイタケ栽培がされていた

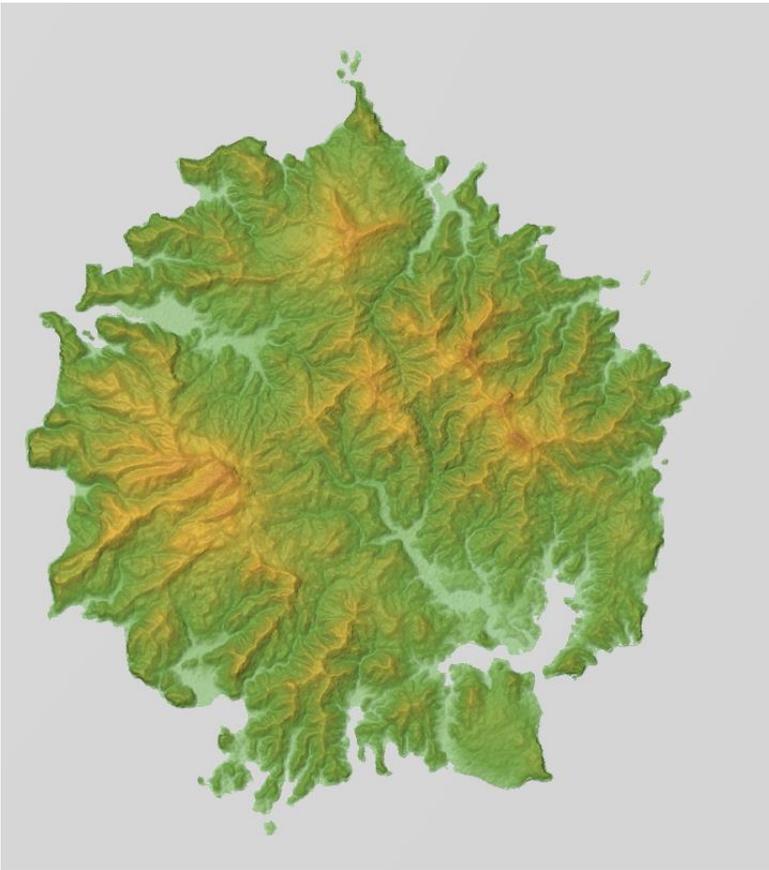
→ 昔は盛んだったが、費用が掛かり稼げにならないため衰退してきている

→ シイタケ栽培を中心に活動



プロジェクト開始への道筋

3



JAや、岬、卯敷の農家さん、
シイタケ品評会を伺う

隠岐の島の有利な点

4

- ジャンボシイタケという高価なシイタケがある
- 隠岐の島はシイタケ栽培に適している
- 実際にシイタケを栽培してみるといい
→JAが藻塩シイタケという新しいブランドシイタケを研究している
- 隠岐で栽培されるシイタケの発生率は、
島根や全国と比べて高い



改善したい点

5

- 後継者不足が著しい
- シイタケ農業だけでは生計が成り立たない
- 半農半漁という方法がある

目標

ジャンボシイタケを用いて、後継者不足を改善！

しかし・・・

考えた、どの案も現実味が無い・難しい

ここで、**藻塩シイタケ**を思い出す！

→ジャンボシイタケよりも
付加価値がある！



藻塩シイタケプロジェクト始動！

「島の香り藻塩米」の開発時、多額の資金を用いて島根大学と共同研究していた



島の香り藻塩米がブランド品として完成

このつながりから、藻塩シイタケでも協力を仰ぐ



私たちも、これに協力する



隠岐の**有利な点**を活用し、隠岐を潤わせる

木の活用



木を使ってシイタケ栽培



付加価値のついた
シイタケの販売

今、隠岐にあるシイタケに差別化できる魅力がない
(儲けが少ない)



「藻塩シイタケ」という
隠岐の**有利な点**を新たに生み出すための
第一歩を踏み出す(試験栽培)



藻塩シイタケプロジェクトとは

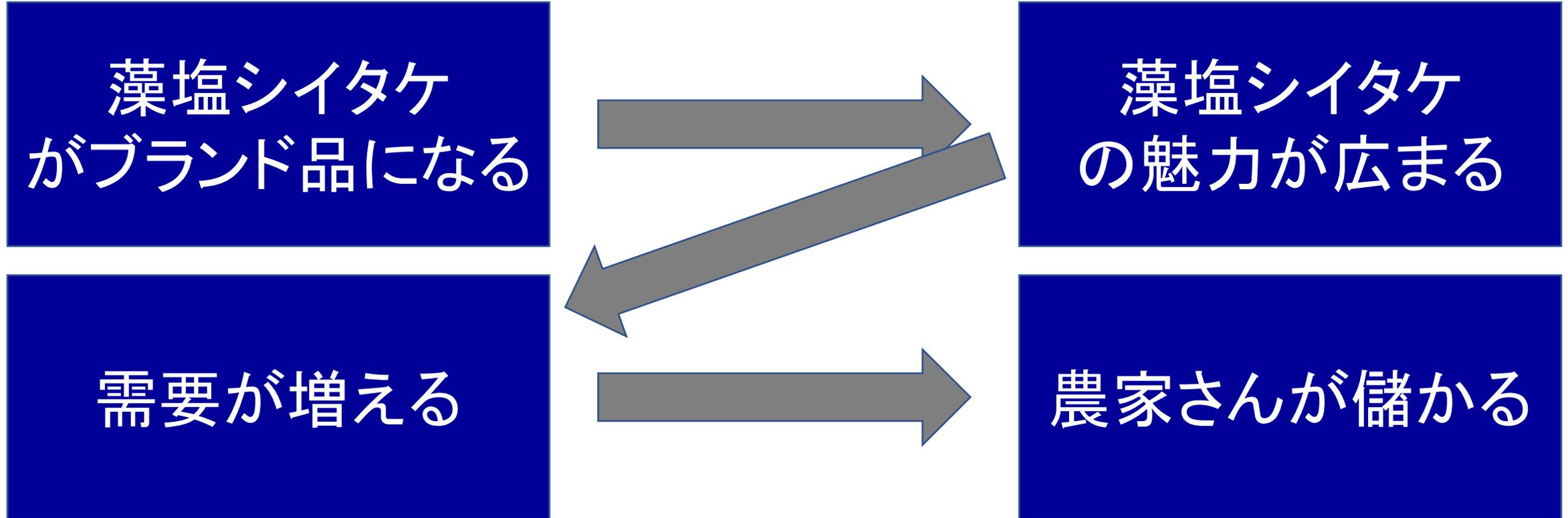
14

生産者さんの収入を増やすため、
藻塩シイタケという、**隠岐独自のブランド**を作る



そうすることで・・・

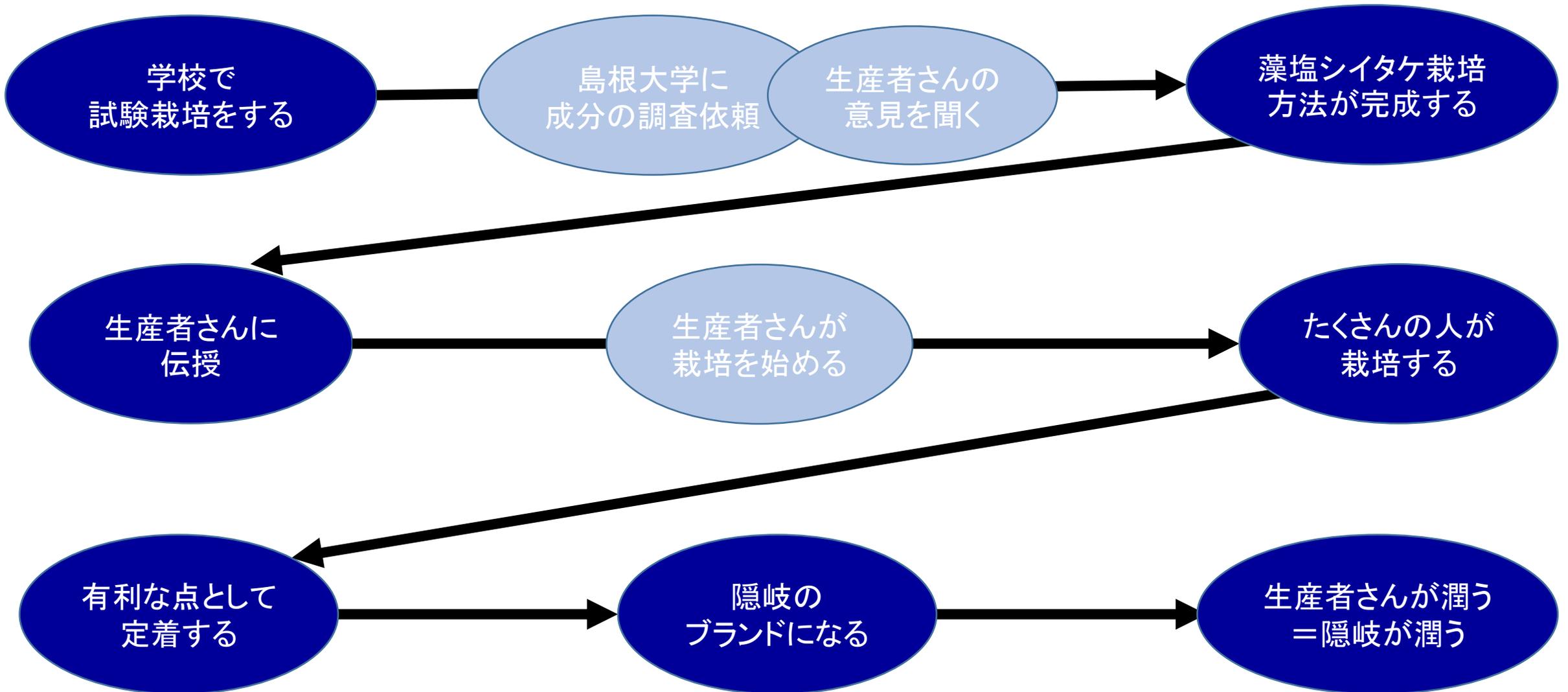
15



農家さんを一番に対象としているため、
農家さんのアドバイスを存分に活用して取り組む

藻塩シイタケプロジェクトの全体像

16



藻塩とは・・・？

17

- アラメを浸した海水を窯で煮詰めて精製
- 1tの海水からわずか20kgしかできない
- マグネシウムなどのミネラルが
- 通常の食塩より大分多い藻塩とは



島の香り隠岐藻塩米

18



<h2>栽培方法</h2>	<p>穂ができてから藻塩水溶液を散布 →葉や根からマグネシウム、根や穂からミネラルを吸収・塩によるストレスによって良い効果</p>
<h2>効果</h2>	<p>ミネラルと旨味が豊富 ほんのりとした甘味(冷めても損なわれない) 一粒一粒に粘りや弾力がある</p>
<h2>ブランド化への道筋</h2>	<p>試験栽培を繰り返し、 計画から七年でブランド化に成功</p>

<h2>栽培方法</h2>	シイタケ栽培の途中に藻塩水溶液を散布
<h2>効果</h2>	ミネラルや旨味の効果がシイタケに出る？ (栄養素が増える)
<h2>ブランド化への道筋</h2>	<ul style="list-style-type: none">・農家さんが藻塩シイタケを周知する・農家さんに完成した栽培方法を伝授 →藻塩シイタケを栽培してもらう

※シイタケが塩辛くなるわけではありません

試験栽培場

- 場所: 野球部の屋内練習場の裏
(約2m×3m)
- 七月二十八日開始!
- 楢木の本数20本

農家の吉田さん、前田さんに
菌が回った状態の楢木を頂きました



21



栽培のパターン

22

藻塩水溶液		榎木の本数
50倍（藻塩を水で50倍に薄めたもの）		4
500倍（藻塩を水で500倍に薄めたもの）		4
2000倍（藻塩を水で2000倍に薄めたもの）		4
その他の水溶液		榎木の本数
藻塩にがり（50倍）	ナトリウムの有無	4
食塩水（50倍）	藻塩と食塩の比較	2
水	通常の栽培方法	2

※榎木1本当たり12ml散布 ※毎日経過観察を記入



23



- 楢木が乾かないようにする
- 9月は大切な時期楢木を動かさない
- シイタケは外からの刺激によって発生する



栽培のポイント

25

菌の種類	特徴	発生温度
115号	超肉厚	最低気温8℃
240号	大型 しっかりとした 巻き込み	最低気温10℃



- 10月17日、240号の500倍発生
→食べる
- 続々発生(すべて240号)
→食べる
- 11月8日に足立先生に送る

シイタケの種類	感想
500倍(散布継続)	<ul style="list-style-type: none">・臭みが少なく、みずみずしさや爽やかさがある ↳シイタケの、うまい苦みはある・歯ごたえがある・匂いが強く、スーッと入ってくる・コクがある
水	<ul style="list-style-type: none">・500倍(散布継続)の味がカラフルなのに対し、このシイタケは、白黒・噛んで少ししてから、香りがした

シイタケの種類	感想
50倍(散布中断)	<ul style="list-style-type: none">・水分が多い・弾力がある(噛み応えがいい)・香りが強い
500倍(散布中断)	<ul style="list-style-type: none">・香りがまろやかで味が濃い・シイタケ感が強い(香りが強い、噛んだ瞬間に香りがする)・噛み応えがいい
2000倍(散布継続)	噛み応えがいい 癖が少ない(シイタケ感に残っている)
2000倍(散布中断)	2000倍(散布継続)とあまり変わらない
市販	日頃食べるシイタケのようだった 又ルツとしている 噛んでから少ししてから、香りがした(強い)

- 発生した240号の50倍区の継続・中断を一つずつ送る
 - マグネシウムが少ない
 - 弾力が強い
 - pHの値が低い(酸性が強い)

生産者さんと藻塩シイタケを食べる前に、
藻塩の効果を損なわず、かつおいしく食べれるレシピを作る。

→実際に食べ、感想を言い合う。



収穫し、**島根大学に提出**

→調査してもらう

↳**115号のみ**

生産者さんと食べてみる→アドバイスを頂く

私たちはたくさんの方の協力でこのプロジェクトを進めている。

皆さんの期待にこたえることができるよう、このプロジェクトを進めていきたいと思う。

私たちの目標を達成し、生産者さんたちの力になれるよう、試験栽培を進めていきたい。



ご清聴ありがとうございました

半農半漁とは

例：お米農業 × 漁師

→ 農業と漁業を掛け持ちして行う

農業が大変でないときに、漁業を行ってお金を稼ぐ

それを辰野さんはやっている！

シイタケ農業 × 漁業（わかめなど） × 民宿

後継者不足改善のための案

- ・半農半漁をIターン者、Uターン者に広め、行って頂く
- ・地元の漁師さんにシイタケ栽培を始めて頂く

シイタケ栽培はあまり儲からない

ジャンボシイタケの栽培は、手間がかかる

→進めずらい