



藻塩シイタケプロジェクト

藻塩シイタケとは

隠岐の特産品「藻塩」を混ぜた水溶液をシイタケの菌が回ってる木に吹きかける





特徴

- 普通の塩に比べて、ナトリウム含量がやや少ない
- カルシウム含量が多い

にがりの特徴

- マグネシウムが藻塩の約1.6倍
- カリウムが約1.4倍
- カルシウムが藻塩の30%程度

藻塩水溶液

濃度	1 1 5 号	2 4 0 号
5 0 倍	2 (本)	2 (本)
5 0 0 倍	2 (本)	2 (本)
2 0 0 0 倍	2 (本)	2 (本)

その他の水溶液

	1 1 5 号	2 4 0 号
藻塩のにかり	2 (本)	2 (本)
食塩	1 (本)	1 (本)
水	1 (本)	1 (本)

きっかけ

昨年度先輩たちがシイタケをブランド化させる目標を持っていた

しかし…

藻塩しいたけは1年で商品化させることはできなかった

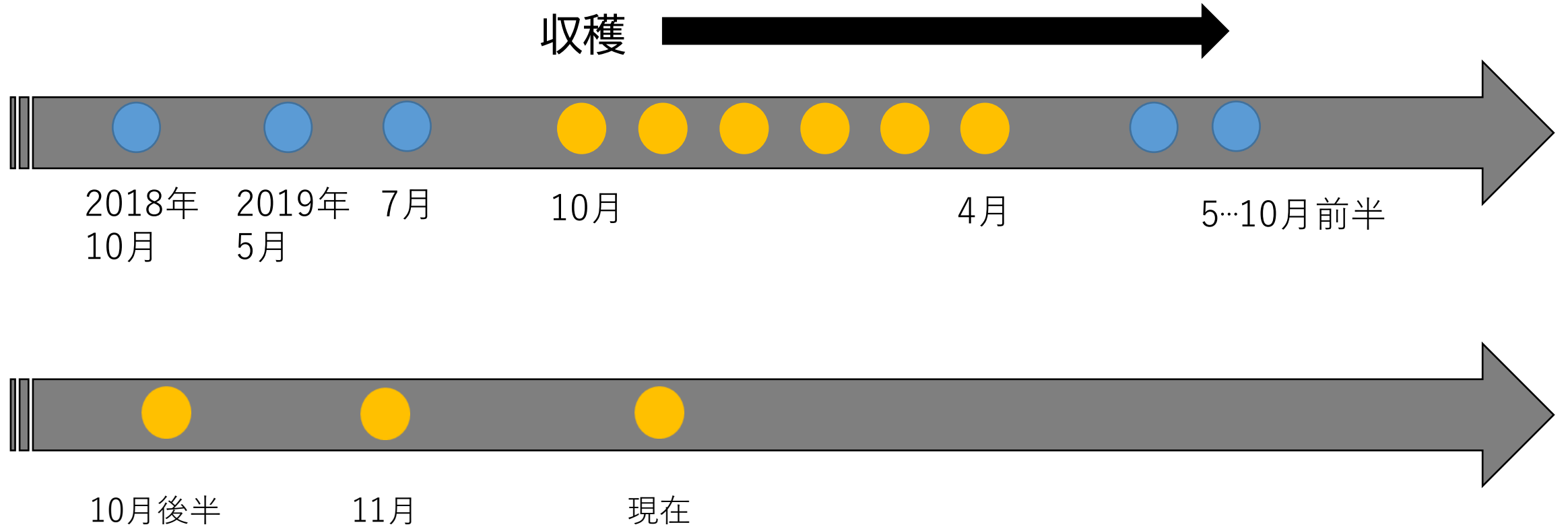



私たちがこのプロジェクトを受け継いだ


第1回目の試験栽培



藻塩シイタケ試験栽培



 シイタケが生えてない時期

 シイタケが生えてる時期

隠岐に多く生えてる木

クヌギ

森林面積が全体の約 8 割

菌興椎茸協同組合 より

シイタケに適した木

主に

- ・クヌギ
- ・コナラ
- ・ミズナラ

菌興椎茸協同組合 より



60～65%

90%前後

隠岐は山陰にあり、
雨がたくさん降る

65～75%

80～90%

隠岐は

シイタケ栽培に適してる

しかし！

隠岐のシイタケ産業は衰退してきている

原因

- 高齢化（60歳以下がいない）
 - 後継者不足
 - 中国産の安いシイタケの輸入
-

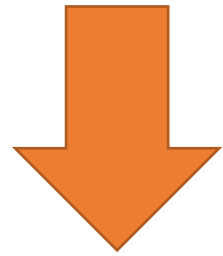
シイタケを買ってもらうには、
インパクトのあるシイタケをつくる！



育てる過程で、年に1, 2回藻塩を含んだ肥料や水溶液を散布している

ねらい

藻塩×シイタケの作り方の確立



新しいシイタケのブランドをつくる！

質の良いシイタケを作り、作り方を確立
させて農家さんに伝えて栽培してもらおう

目指す状態

シイタケを売り利益を上げることにより、
隠岐を潤わせることができる状態

藻塩水溶液

濃度	115号	240号
50倍	2 (本)	2 (本)
500倍	2 (本)	2 (本)
2000倍	2 (本)	2 (本)

その他の水溶液

	115号	240号
藻塩のにがり	2 (本)	2 (本)
食塩	1 (本)	1 (本)
水	1 (本)	1 (本)

先輩方は何をしたのか

- 楯木を農家さんからいただく
- 毎日の散布
- 弾力などの調査
- 発生率の調査

私たちがやりたかったこと

- 新しく榾木をいただき、違う条件での栽培
- 毎日の散布
- 取れたシイタケの測定
- 成分調査
- おいしいシイタケレシピ など

実際私たちが行ったこと

- 毎日の散布
- 取れたシイタケの測定
- 乾燥シイタケ

反省

- 新型コロナウイルスの影響で思うように動けなかった
- 引継ぎ後が大変だった
- 毎日の散布が大変だった
- シイタケが生えない期間でできることが少なかった

1年生に受け継いでもらう

今後の予定

1 1月ごろ シイタケの菌打ち

第2回の散布開始

楽に散布できる方法も考えていきたい





プロジェクトはまだまだ
始まったばかり！