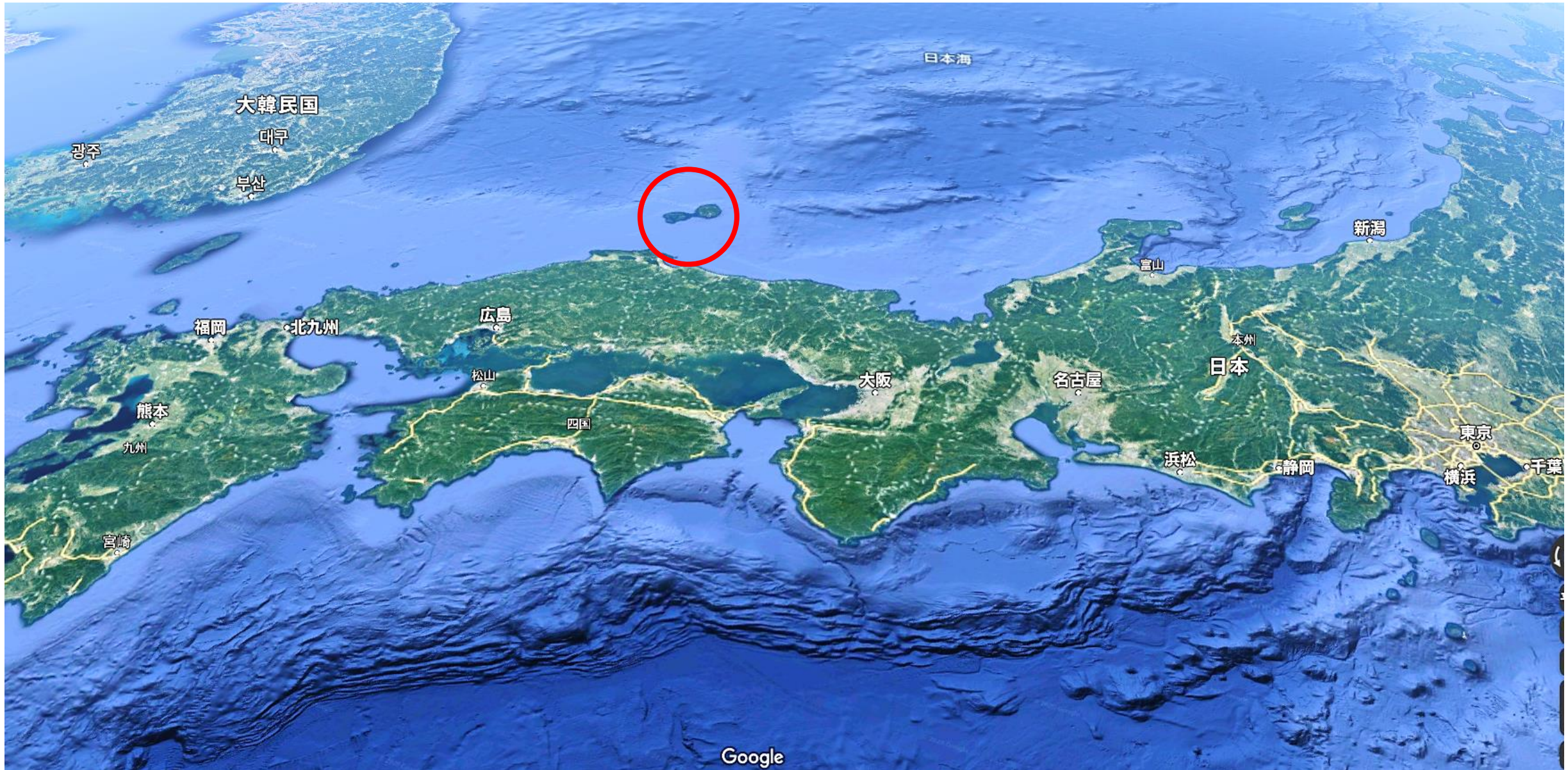


世界初!? 藻塩シイタケ プロジェクト

隠岐の新しいブランドを作る!

島根県立隠岐高等学校
2年









隠岐のシイタケ産業

多くのクヌギ

海からの湿った
暖かい風

人害・獣害の少なさ

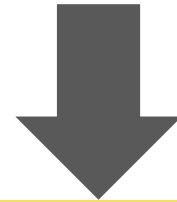
隠岐全体で **5億円**の利益



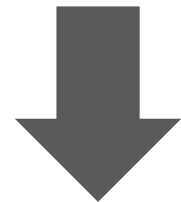
隠岐のシイタケ産業

隠岐全体で
5億円の利益

中国産
菌床シイタケ
の大量生産



東日本大震災
の風評被害



藻塩シイタケプロジェクト

隠岐の特産品藻塩を使った、
新しいシイタケのブランドを作る



藻塩

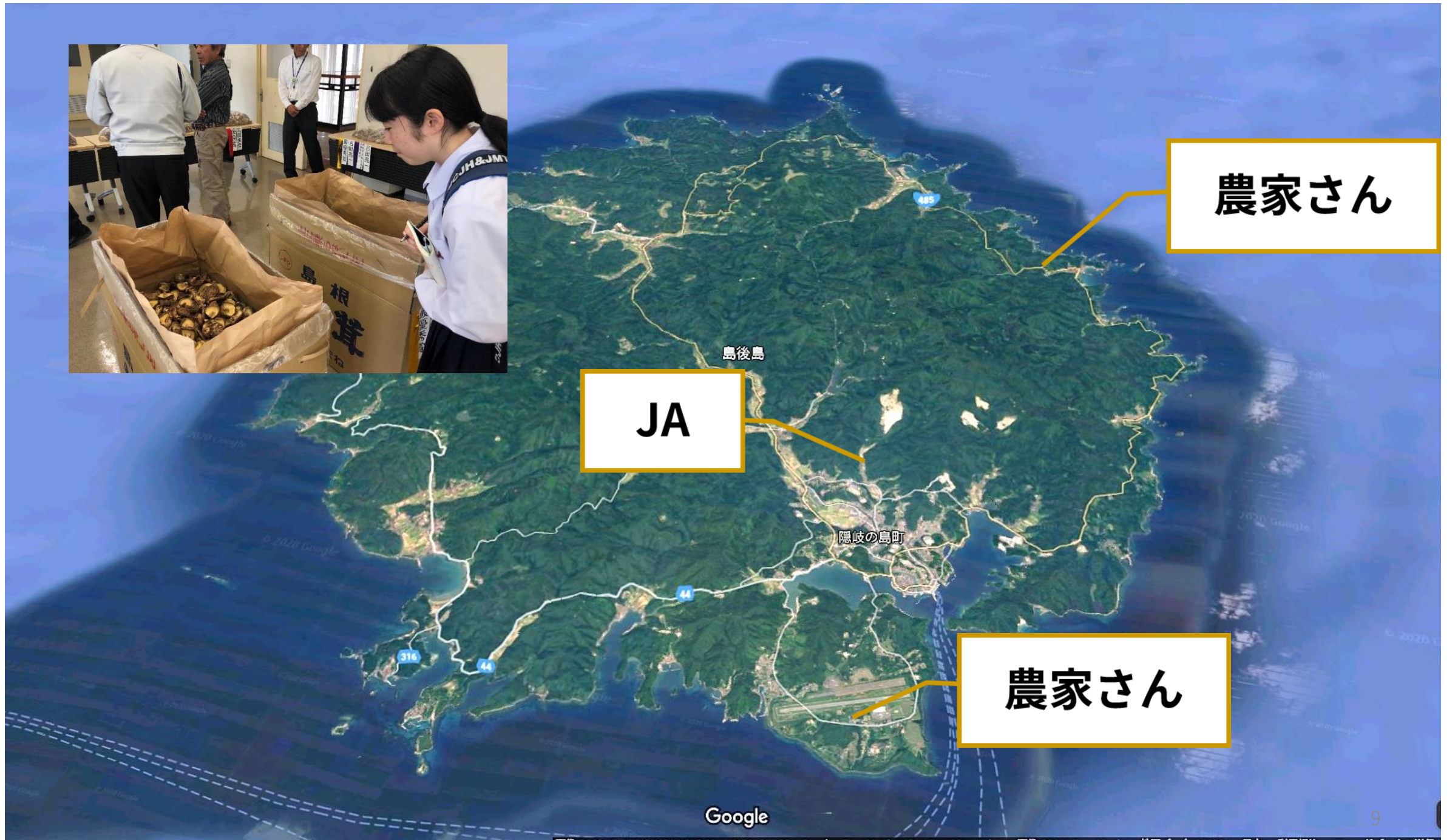


シイタケ



藻塩シイタケ プロジェクト の軌跡





農家さん

JA

農家さん

シイタケ産業を復活させる

シビアな大人

・

高校生

責任感・プレッシャー

ブランド米 「島の香り 隠岐藻塩米」

ミネラルと旨味が豊富

- 農家さんとJAの努力の結晶
- 計画から7年で商品化
- 穂に藻塩水溶液を散布



藻塩とは・・・

海藻を海水とともに煮詰めて作る塩

- 隠岐の藻塩は一味違う!
- 使う海藻は「アラメ」

アラメをふんだんに使った
隠岐の藻塩は特別な味わい



**あれ...？
進まない**

J Aの方
島根大学の先生に相談

藻塩でシイタケを育てる
やってみたらいいのでは？

第一歩を私たちがやれる!

世界初!?

藻塩シイタケ 試験栽培



6種類の栽培パターン、2種類のシイタケ

	藻塩 50倍区	藻塩 500倍区	藻塩 2000倍区	藻塩にがり 50倍区	食塩	水
ナトリウム	○	○	○	×	○	×
ミネラル	○	○	○	○	×	×

※ 楢木1本当たり12ml散布

※ 毎日経過観察を記入



栽培コストを下げる

散布A

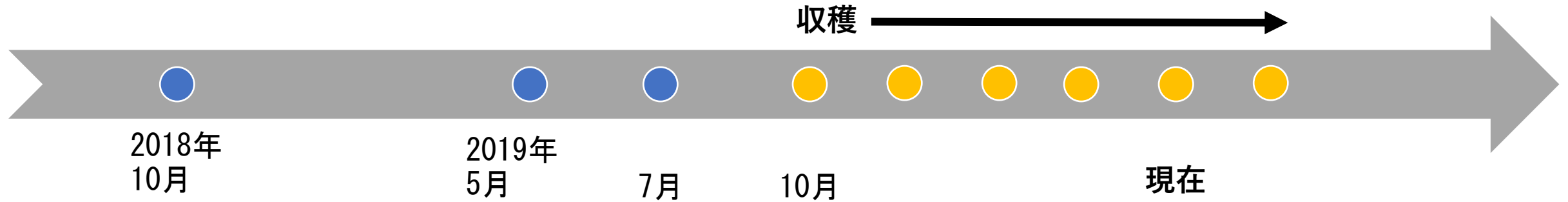
散布B

シイタケ
発生



藻塩の散布期間を短くし、**経費削減**


藻塩シイタケ試験栽培



とても大変で
つらい…



塩で育てるシイタケ？
育つわけない...



**藻塩シイタケが
できた!**



大事に食べた1個



各地区の農家さん、 JAの方を招いて試食会





農家さんたちが認めてくれた

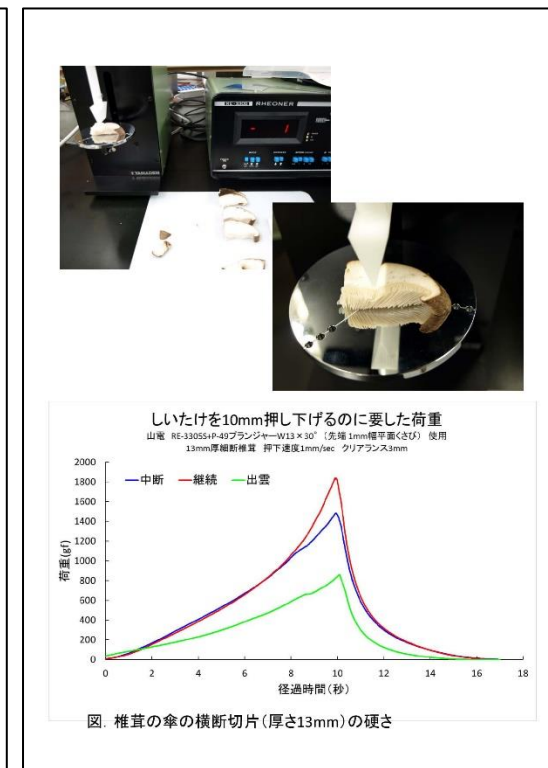
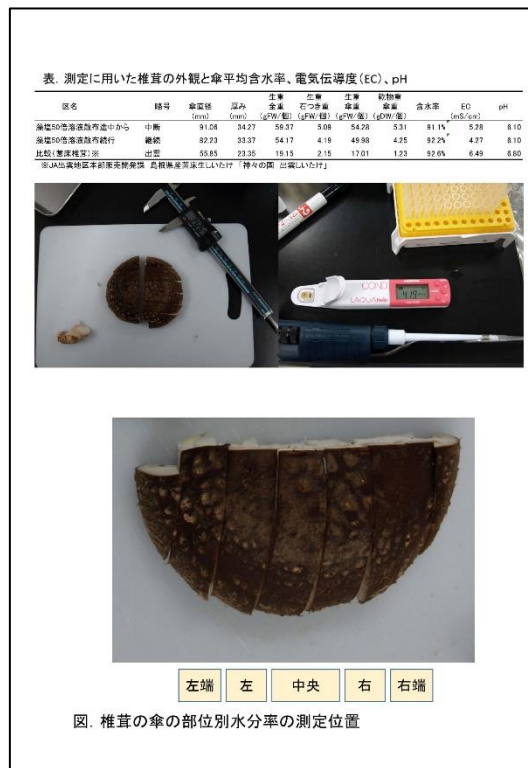
栽培パターンへの絞り込み

	藻塩 50倍区	藻塩 500倍区	藻塩 2000倍区	藻塩にがり 50倍区	食塩	水
ナトリウム	○	○	○	×	○	×
ミネラル	○	○	○	○	×	×
試食感想	○			◎		
コスト	高			低		

美味しい、無料、簡単

藻塩による効果検証

- 島根大学に調査を依頼
- 弾力性が高い



藻塩米と 同様の効果!?

表. 原木しいたけ栽培に用いるほど木に藻塩溶液、藻塩にがり溶液を散布した場合の発生したシイタケに及ぼす散布の影響

区名	略号	傘直径 (mm)	厚み (mm)	生重 全重 (gFW/個)	生重 石つき重 (gFW/個)	生重 傘重 (gFW/個)	乾物重 全重 (gFW/個)	乾物重 石つき重 (gFW/個)	乾物重 傘重 (gFW/個)	含水率 (%)	乾物率 (%)	EC (mS/cm)	pH	硬さ (kgf)	粘り (kgf)
1. 藻塩500倍溶液散布中止	中断	69.77	25.28	31.27	4.62	26.65	5.47	0.84	4.62	81.35	18.65	3.92	5.97	14.13	-0.15
2. 藻塩にがり50倍溶液散布継続	継続	83.61	28.32	40.32	4.48	35.85	4.66	0.51	4.14	88.56	11.44	4.68	5.23	5.51	-0.12
p値		0.302	0.001	0.377	0.859	0.340	0.568	0.104	0.705	0.062	0.062	0.043	0.001	0.001	0.082
有意差の有無			**									*	**	**	

2020年3月6日サンプルが到着し、常温で保管後の3月8日に硬度測定を行った(反復数3~4)
80°C通風乾燥機で2日間乾燥後にウィレー粉砕器により1mmメッシュで粉砕し、シイタケ乾物粉末試料200mgDWに脱イオン水を2mL加えて10倍希釈とし、約1時間振盪後に2300回転で5分間遠沈しECとpHを測定し

処理	傘直径	厚み	生重 全重	生重 石つき重	生重 傘重	乾物重 全重	乾物重 石つき重	乾物重 傘重	含水率	乾物率	EC	pH	硬さ	粘り
中断	56.7	25.22	17.55	3.25	14.30	3.99	0.74	3.25	0.773	0.227	3.64	6.1	13.36	-0.14
中断	73.9	25.51	40.82	4.96	35.86	4.86	0.59	4.27	0.881	0.119	4.39	5.8	13.77	-0.19
中断	78.7	25.11	35.44	5.64	29.80	7.55	1.20	6.35	0.787	0.213	3.72	6	15.25	-0.13
継続	65.3	27.55	29.27	3.60	25.67	2.93	0.36	2.57	0.900	0.100	4.95	5.1	5.84	-0.11
継続	73.3	28.18	31.17	4.44	26.73	3.56	0.51	3.05	0.886	0.114	4.99	5.1	3.39	-0.13
継続	90.2	29.24	45.82	4.35	41.47	6.29	0.60	5.69	0.863	0.137	4.35	5.4	7.96	-0.12
継続	105.7	28.32	55.03	5.51	49.52	5.84	0.58	5.26	0.894	0.106	4.42	5.3	4.84	-0.11

※200mgDWsample+2mLwater(10X)

一大プロジェクトに
なりつつある

最初は

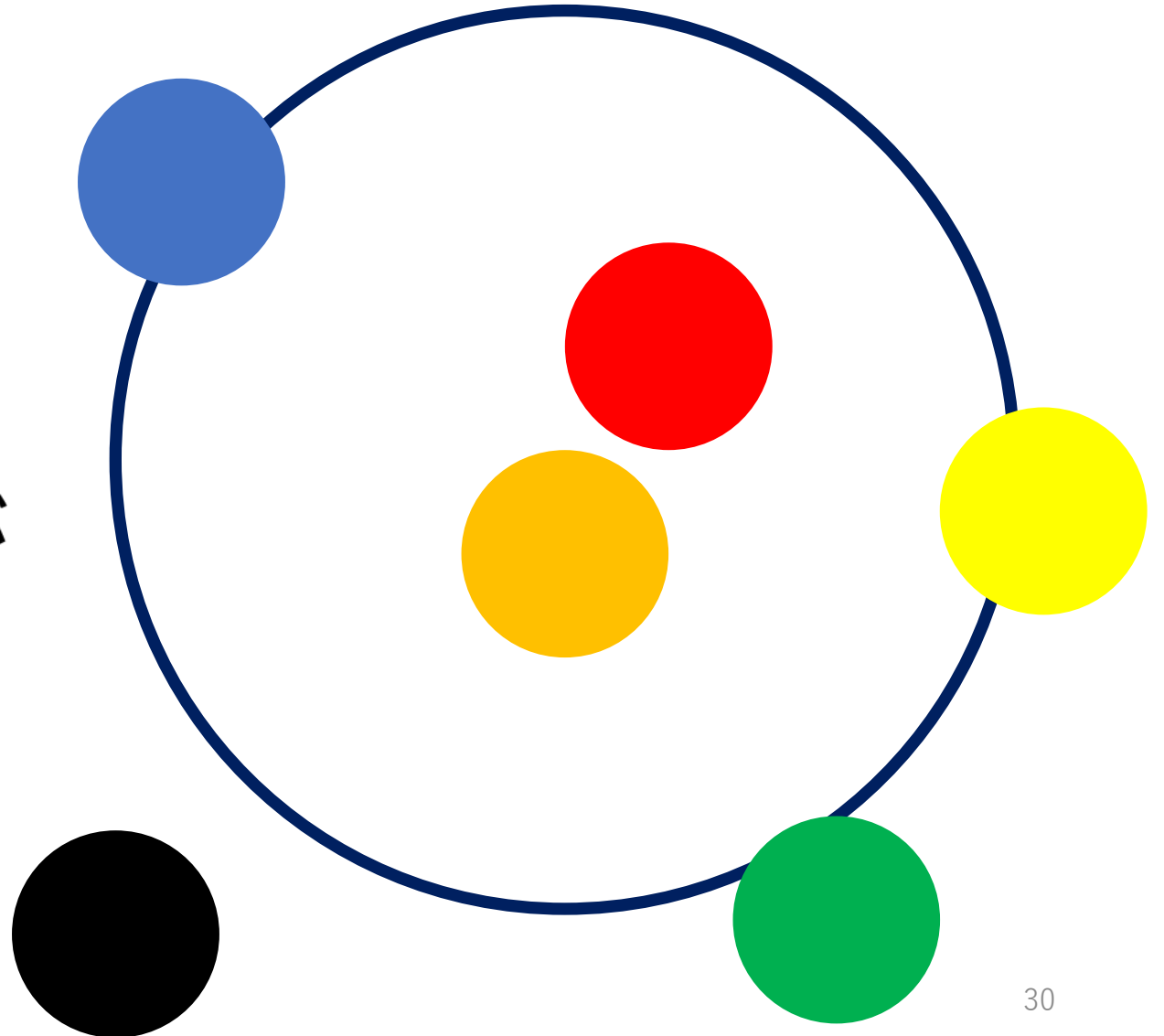
一つのチームとして
まとまっていた



続けていくうちに

これはチームなのか？

チームメイトの思いが
分からない・・・



でも、思いを確認して

一つのチームだ！



決めつけない

後輩に繋ぐ

農家の人たちの想い
自分たちの想い



プロジェクトは
まだ一歩目！



A top-down view of a rectangular 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 dark grey horizontal bar is centered over the image, containing white Japanese text.

ご清聴ありがとうございました