

# 八百屋塾通信 Vol.6

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## 匂いまつたけ味しめじ

きのこは通年出まわりますが、やはり秋の味覚。  
日本では20種ほどのきのこが栽培されています。



国産まつたけ

まつたけは生きた樹木から栄養を摂る「菌根菌」で、いまのところ栽培できません。



大黒本しめじ

きのこは動物でも植物でもない、「菌類」という生物で、きのこの体は菌糸でできています。

きのこは、ふだんは土の中などに菌糸の状態  
で広がっており、胞子を作るときにきのこを生  
やします。植物の「花」にあたります。



菌床しいたけ

原木しいたけ

きのこ栽培には、木に植えつける  
「原木栽培」と、ふすまなどに植え  
つける「菌床栽培」があります。



あわびたけ



まいたけ



なめこ



ひらたけ



たまぎたけ



やなぎまつたけ



バイリング

栽培されているきのこは、枯れ木や落ち葉などを分解して栄養を摂る「腐生菌」です。



エリンギ



ときいろひらたけ



かきのきだけ



はたけしめじ

きのこは低カロリーで。ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含むヘルシーな食べものです。

### 市場の動き

- 秋に入り、新潟・長野・群馬・栃木の主産地を中心に、きのこ全般の入荷量は増加傾向。需要は、外食・中食・内食ともに活発化しており、価格はやや高めに推移
- まつたけは、輸入ものはコロナの影響もあり、中国産、カナダ産などを中心に入荷量は少ない見込み。国産は、岩手・長野産とも長雨と高温で出荷が大幅に遅れている

### ■きのこの情報は八百屋塾ホームページで

- ◇2019年10月20日 慶応義塾大学准教授 糟谷大河氏
- ◇2017年10月15日 ファーム700農園主 岩瀬登志男氏
- ◇2016年10月16日 東京農業大学助教 宮澤紀子氏
- ◇2014年10月19日 (独)森林総合研究所 根田 仁氏
- ◇2013年10月20日 (株)ウェルビー 福島隆一氏
- ◇2012年10月21日 (財)日本きのこ研究所 中沢武氏
- ◇2011年10月16日 (財)日本きのこ研究所 中沢武氏
- ◇2010年10月17日 JA中野市営農部 出川秀隆氏