

菌床シイタケ【久慈市】

産地探訪

夏場に「やませ」といわれる冷たい風が押し寄せる久慈地域は、稲作や畑作で冷害を経験してきた。その環境を逆手に取り2000年頃から菌床シイタケ栽培を始めた。夏場冷涼な気候は菌床シイタケの栽培に適し生産量は拡大してきた。現在は県内有数の産地として年間を通して出荷している。

おおかぬか まさゆき
大鹿糠 正行 さん(44)【久慈市・畑田】

ハウス4棟で25,000菌床を栽培し、年間を通して生シイタケを出荷しています。消費者の皆さまに、いつでもおいしいシイタケを味わってもらえるよう、品質の良いシイタケ栽培と年間通した安定出荷を心掛けています。

なかの けんじ
中野 健児 さん

【久慈宮農経済センター米穀園芸課】

久慈地域は県内でも有数のシイタケ産地で、久慈地域の主力品目です。通年を通して出荷しているのも地域の特徴で、品質向上と安定出荷のため毎月巡回指導を行い、消費者の皆さまに良質なシイタケをお届けしています。