

乾しいたけ 新乾燥法による消費拡大・販売力強化プロジェクト



日本きのこセンターグループ
菌興椎茸協同組合
下田 秀一 代表理事組合長

新製法「低温乾燥法」と旨味椎茸について

1. 概略

この度、日本きのこセンターグループは、乾しいたけの旨味を強めるとともに、戻し時間を約15分に短縮する新製法「低温乾燥法」を開発し、特許出願を行い受理されました。「低温乾燥・旨味椎茸」は、旨味・コクが濃厚で、苦味・雑味が少ない良食味を特徴としています。また「低温乾燥法」は、乾燥に必要な燃料を従来の通常乾燥の半分程度に軽減することのできる画期的な製法です。

これまで要因から、原木しいたけを取り巻く状況

2. 新乾燥法に着目した理由

原木栽培されたいたけの中でも、5月頃にホダ木に付いたままで自然乾燥した、いわゆる「木干し状態のしいたけ」の風味が特徴

3. 背景（原木しいたけを取り巻く状況）

【社会環境と食生活の変化】
共働き夫婦・核家族の増加、食生活の欧米化等の社会環境の変化に伴い、より利便性が求められるようになっています。

【国産原木しいたけの生産量の減少】
高度成長期には消費も順調に増大し、海外需要も拡大しました。しかし、プラザ合意以降、円高元安が進み安価な中国産の輸入が増加したことや、入札価格が不安定なこと等の要因によ

【医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「飲食業界との連携（行・政・関係団体との連携）」
原木しいたけの美味しさ・魅力（機能性等）を、それぞれの産地の県民の皆さんへ情報発信していくことが大変重要です。原木しいたけの創作料理を提供するフェアの継続的な開催（大分）
ととも美味しいたけフェア、星取県×星しいたけフェア et c. や「乾しいたけの定番メニュー（しいたけ南蛮 et c.）を県民食

入を基軸として、生産から消費の喚起・販売促進・プロモーション等の展開を既に実施中です。今後、関係者の皆さんと連携して、消費者の喚起と販売力の強化モデルの全国展開を進めていきたいと思っています。

なほ、通常の乾燥法による乾しいたけも、もちろん「素晴らしい」であり、乾しいたけの新たな消費の喚起のためには、新しいエンドユーザー層を開拓していく必要がある。との思いで取り組んでいる事を強調しておきます。

4. 新しいタイプの乾しいたけの開発
このような厳しい現状を何とかしたい！と新タイプの乾しいたけの開発に着手しました。目的は、左記の3点です。

①見た目（形状・色）と併せ、美味しさ（ダシの旨味）を重視する。

②短時間できちんと調理できる食材を提供する。

③食品としてより機能性の高いものを提供する。

■味覚の違い
旨味椎茸は、通常乾燥品に比べて格段に優れた新しいタイプの乾しいたけが出来るのでは？と着眼したのが開発の理由です。

■味覚の違い
旨味椎茸は、通常乾燥品に比べて格段に優れた新しいタイプの乾しいたけが出来るのでは？と着眼したのが開発の理由です。

■味覚の違い
旨味椎茸は、通常乾燥品に比べて格段に優れた新しいタイプの乾しいたけが出来るのでは？と着眼したのが開発の理由です。

■味覚の違い
旨味椎茸は、通常乾燥品に比べて格段に優れた新しいタイプの乾しいたけが出来るのでは？と着眼したのが開発の理由です。

■味覚の違い
旨味椎茸は、通常乾燥品に比べて格段に優れた新しいタイプの乾しいたけが出来るのでは？と着眼したのが開発の理由です。

■味覚の違い
旨味椎茸は、通常乾燥品に比べて格段に優れた新しいタイプの乾しいたけが出来るのでは？と着眼したのが開発の理由です。



乾しいたけの新たな消費の喚起のためには、従来品（スタンダード品）の購買層へのPRと併せて「低温乾燥・旨味椎茸」を「ライトタイプ」と位置付け、新たなエンドユーザーを開拓していく必要があります。そのためのマーケティングに力を入れています。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「飲食業界との連携（行・政・関係団体との連携）」
原木しいたけの美味しさ・魅力（機能性等）を、それぞれの産地の県民の皆さんへ情報発信していくことが大変重要です。原木しいたけの創作料理を提供するフェアの継続的な開催（大分）
ととも美味しいたけフェア、星取県×星しいたけフェア et c. や「乾しいたけの定番メニュー（しいたけ南蛮 et c.）を県民食

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

〜結び〜
原木しいたけ業界は、国土の7割を占める森林と里山地域を戦後ずっと支えてきました。私たちの「素晴らしい」の産物を孫の世代まで引き継いでいかなければなりません。

そのためには「乾しいたけの消費を喚起」して「販売力を強化」して「付加価値を倍増」して「生産者の増産マインドアップ&所得の向上」に繋げてまいりましょう。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。

【「小売店との連携」従来から、乾しいたけは乾物（グロッサリー）売り場で販売されていますが、買い物があまり通らない売り場となっているのが現状です。「低温乾燥・旨味椎茸」の

【「医療・健康分野との連携】
乾しいたけの有する優れた機能性をもっとアピールしていくことが大変重要です。青森県が取り組んでいる「だし活減塩推進運動」のような健康長寿に向けた取り組みが効果的です。