

②しいたけづくり

熱塩加納村は山林が多く、ここで伐採される木を利用してきのこづくりが行われています。村で作られているきのこはおもに「しいたけ」です。しいたけは、生のまま出荷される「生しいたけ」と、乾燥させて出荷される「乾燥しいたけ」があります。

春先、秋から冬に伐採された、長さ約90センチメートルの原木（ならの木＝どんぐりの実がなる木）に丸ノミやドリルで穴をあけ、菌（小さなコルク栓のような形をしている）を植えつけ、ひかげになる山林にならべると、2年目の春にはじめてのしいたけがとれます。しいたけは、菌のしゅるいで春とれるもの、夏とれるもの、春と秋の二度とれるものがあります。

また、ビニールハウスで温度を調整し、栽培する方法もあり、この場合1年に7～8回収かくできます。収かくされたしいたけは、パックやはこづめされて出荷されます。



原木



菌の移植



収穫



選別