

生しいたけ

おすすめPOINT

群 馬県では、古くから県内各地でしいたけ栽培が盛んに行われており、生産量は全国第4位を誇ります。コナラ原木などに種菌を接種して栽培する原木栽培が古くから行われてきましたが、近年、おがこを使用した菌床栽培が急速に普及しています。

主な生産地

安中市・富岡市・沼田市
前橋市・高崎市



生産数量等

- 生産量全国順位第4位
- 全国71,254t
- 群馬県4,244t

[平成23年特用林産基礎資料]



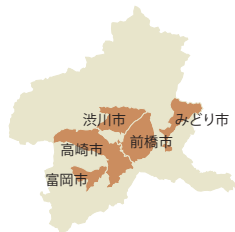
原木しいたけ

おすすめPOINT

し いたけ栽培には、コナラやクヌギなどの原木に種菌を植え付ける原木栽培と、おがくずに米ぬかなどの栄養体を混ぜ固めた培地に種菌を植え付ける菌床栽培があります。原木による栽培は、ゆっくりと時間をかけて原木を自然の力によって分解させ、しいたけを発生させるため、収穫までに1~2年と手間や労力がかかりますが、肉厚で味が濃く、しいたけ本来の味と香りを楽しめます。そのため、群馬では原木による生しいたけ栽培にこだわっている生産者が多く、全国第1位の実産量を誇ります。

主な生産地

富岡市・高崎市・前橋市
渋川市・みどり市



生産数量等 (原木生しいたけ)

- 生産量全国順位第1位
- 全国10,735t
- 群馬県1,358t

[平成23年特用林産基礎資料]



しいたけ炭火焼き



消費者の声

菌床で栽培されたしいたけよりも、原木の方が香りが良いと思います。農産物直売所に行くと必ずといっていいほど、しいたけは購入しています。

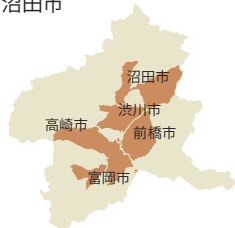
まいたけ

おすすめPOINT

香りがよく、独特の歯ごたえで、鍋に入ると濃厚なダシの出る「まいたけ」は、昔はわずしか採れないため幻のきのこと言われましたが、今では年間を通して施設栽培されています。群馬県では、全国に先駆けて昭和50年代前半から生産を始め、生産量は全国第5位となっています。

主な生産地

前橋市・高崎市・富岡市
渋川市・沼田市



生産数量等

- 生産量全国順位第5位
 - 全国44,453t
 - 群馬県1,760t
- [平成23年特用林産基礎資料]



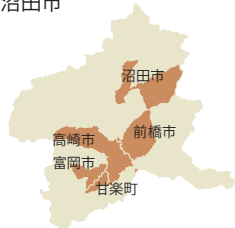
なめこ

おすすめPOINT

独特のぬめりがあり、口当たり歯切れとも良く、特にとうふ汁などの汁物によく合います。他には、茹でて大根おろし和え・納豆和え・あんかけ・酢の物などにも使われます。群馬県では、昭和50年代後半に、広葉樹のおがくずとふすまや米ぬかなどを用いて栽培する菌床栽培が普及し、年間を通じて安定的に生産されるようになりました。

主な生産地

高崎市・前橋市・富岡市
甘楽町・沼田市



生産数量等

- 生産量全国順位第6位
 - 全国25,426t
 - 群馬県1,401t
- [平成23年特用林産基礎資料]



はたけしめじ

おすすめPOINT

はたけしめじは、群馬県林業試験場で開発され、「森の天使」として売り出しています。香りは控えめで、シャキシャキしていて歯切れが良く、どんな料理にもマッチする大変に美味しいきのこです。また、はたけしめじには、食べても吸収可能な制ガン効果を発揮する低分子のβ-グルカンが多く含まれることが解明されています。

主な生産地

渋川市・片品村



生産数量等

- 生産量全国順位第4位
 - 全国1,579t
 - 群馬県7t
- [平成23年特用林産基礎資料]

