



# しいたけ生産始めませんか？

## ～大分県が誇る特産品 日本一の原木乾しいたけ～



大分県の特産品と言えば乾しいたけです。その歴史は長く、原木椎茸の栽培は約400年前に豊後の地で始まったと言われており、古くから盛んに行われてきました。こうした先人たちの築き上げてきた伝統の技術や豊富なクヌギの森林のおかげで大分県の乾しいたけ生産は**質・量ともに日本一**の特産品となっています。\*全国生産量1位、シェア率41%、全国大会21年連続団体優勝\*

そんな伝統のある乾しいたけですが、近年では生産者が減少しています。地域の森林を守るとともに、栽培技術を次世代につなげる新たな生産者が求められています。あなたも故郷大分県の特産品を守る担い手になりませんか？

### ー乾しいたけのつくり方ー

クヌギなどの木を伐採し椎茸菌を持つ駒を打ち込み”ほだ木”を作ります。ほだ木を約1年半寝かせ、適期に起こしてあげるとほだ木から椎茸が発生します。専用の乾燥機で乾燥すれば乾椎茸のできあがりです。



クヌギ原木



伐採



駒打ち



伏せ込み(約1年半)



ほだ起こし



ほだ場  
椎茸発生(秋～春)

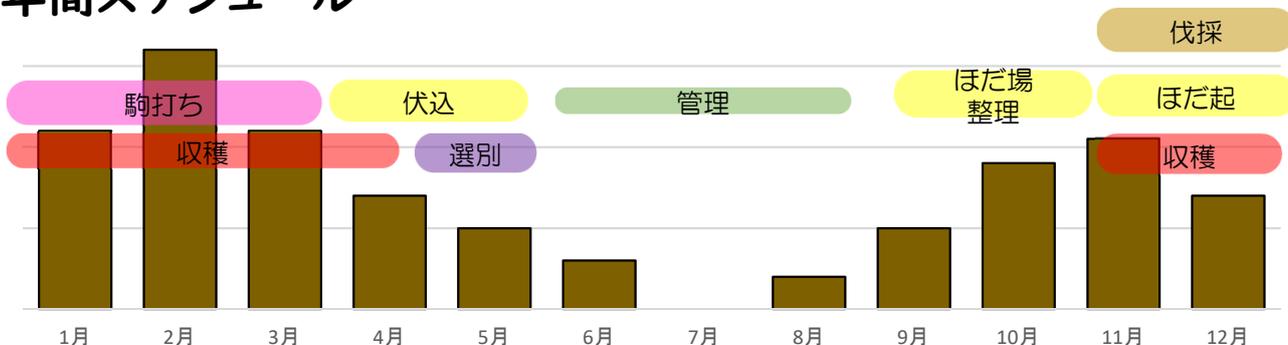


乾燥



乾椎茸できあがり

### 一年間スケジュールー



#### ●作業時期は秋～春

主な作業は秋～春なのでお米や夏野菜との兼業が適しています  
農業以外にも林業や自営業など様々な職種と兼業されている方がいます

#### ●各作業の作業適期が長い

ほかの作物と比較して作業期間に融通が利くものも多いため、自分の複合経営等に合わせたペースで栽培できます

#### ●さまざまな職種との兼業

地域の資源を活用して退職後に始められる方も多いです