

令和 5 年度（2023年度）新規研究課題

課題番号：R5-05

課題名：山口県産原木生シイタケの保存方法の確立

研究期間：令和5年～令和7年（2023年～2025年）

研究担当：本部 経営高度化研究室

1 研究の背景

原木椎茸の多くは乾燥椎茸として出荷している。そのなかで一定の基準を満たしたものは、『やまぐちブランド』の登録認定を受けているが、原木椎茸の一部を生椎茸のまま流通したいと椎茸農業協同組合からの要望がある。

2 目的

原木椎茸の生鮮流通に適した品質保持技術を開発する。

3 研究内容

品質保存に適した椎茸栽培、収穫適期を解明し、それに対応した包装方法を検討する。

4 研究のポイント

原木生椎茸に対応した包装方法に改善されることで、鮮度保持期間がより長くなり、消費者に届くまでの品質が確保できる。

山口県産原木生椎茸の保存方法の確立

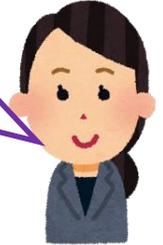
研究期間 R5～7

担当: 経営高度化研究室
林業研究室

現状と問題点



・一定基準を満たした乾燥椎茸は
山口ブランドと認定!



問題点が

- ①乾燥椎茸は出荷まで作業負担が大きい。
- ②生椎茸で出荷したが日持ちがしない。

解決方法及び研究内容

解決方法: 生椎茸の品質保持期間を延長しよう!!

研究内容

- ・褐変防止に強い収穫適期を把握
- ・品質保持期間延長のための包装方法解明

これで
解決!

成果の波及効果

- ①県産椎茸の需要拡大
- ②生産者の所得向上、生産拡大

