

## 令和7年度（2025年度）新規研究課題（組み替え新規）

課題番号：R07-04

課題名：山口県産原木生シイタケの保存方法の確立と栄養価の高い乾燥椎茸の水戻し条件の確立

研究期間：令和5年～令和8年（2023年～2026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、さらに乾燥椎茸を水で元の状態に戻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。
- ・栄養価の高い乾燥椎茸の水戻し方法を明らかにする。

## 3 研究内容

- ・品質保持に適した収穫条件を解明し、それに対応した包装方法を検討する。
- ・品質を維持した栄養価の高い乾燥椎茸の水戻し条件を確立する。

## 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。また、水戻し乾燥椎茸は調理の簡便化や周年供給が可能なことから、新たな生産振興に寄与できる。

※アンダーラインが追加した研究課題

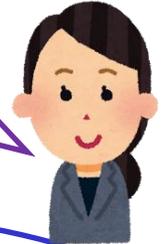
# 山口県産原木生椎茸の保存方法の確立と 栄養価の高い乾燥椎茸の水戻し条件の確立

農林業技術部 経営高度化研究室  
(R5- R8)

## 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。
- ③乾燥椎茸は料理等に手間がかかる。



## 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と乾燥椎茸の利用！！**

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
- ・栄養価の高い乾燥椎茸の水戻し方法を確立



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

