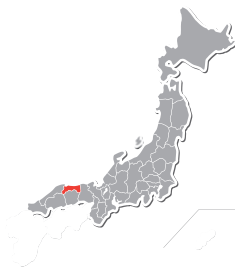


鳥取県における 原木しいたけのブランド化に向けた取組

鳥取県農林水産部森林・林業振興局



1 はじめに

鳥取県は、中国地方の北東部に位置し、日本海や中国山地など豊かな自然に恵まれており、県土の約74%を森林が占めています。この豊富な森林資源は、地域の暮らしや産業を支えており、森林は、豊かな水を育み、災害を防ぎ、生き物の生息地となるなど、様々な役割を果たしています。また、森林から生産される恵みは木材だけでなく、きのこやたけのこ、山菜などの「特産林産物」も地域にとって大切な資源です。本県では、きのこ類の生産が盛んであり、特に原木しいたけ栽培に力を入れて取り組んでいます。原木しいたけとは、クヌギや

コナラなどの原木にしいたけ菌を植え付け、自然の力を生かして栽培されるしいたけであり、香りが高く、うま味が凝縮され、肉厚で食べ応えがあることが特徴です。本県には、国内唯一のきのこ専門の民間学術研究機関である（一財）日本きのこセンター（以下、「きのこセンター」）が所在しており、きのこセンターが開発したしいたけ菌「菌興115号」を用いて栽培した、原木しいたけ「とっとり115」は肉厚でジューシーであり、“味良し、香り良し、健康に良し”と県内外で高く評価されています。

2 原木しいたけブランドの確立に向けた様々な取組

本県では、こうした原木しいたけの更なる生産振興やブランド力向上に取り組んでおり、その中心となるのが「鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会（以下、「ブランド化協議会」）」です。

ブランド化協議会は、生産者、関係団体及び行政が一体となり、鳥取県産原木しいたけの魅力を県内外へ発信するとともに、ブランド力の向上や販路拡大、消費拡大などに取り組んでおり、鳥取ブランドである「鳥取茸王」及び「とっとり115」等のPRや栽培技術の向上などを推進しています。特に県産原木しいたけの新たな魅力を発信するため、「鳥取県原木しいたけ料理コンクール」や「とっとり115フェア」などを開催し、家庭や飲食店での利用促進に繋がるよう取組を進めています。

「鳥取県原木しいたけ料理コンクール」においては、最優秀賞の受賞者を（一財）日本特産林産振興会が主催の「きのこ料理コンクール全国大会」に推薦しており、近年の全国大会に

おいて鳥取県代表は、最優秀賞の林野庁長官賞（令和5、6年度）や服部栄養専門学校長賞（令和7年度）を受賞しています。令和7年度の県内コンクール最優秀賞は、初めて高校生が受賞し、若い方にも原木しいたけの魅力が普及してきていると実感しています。

令和7年度最優秀賞
しいたけと挽き肉のセルクル
詰め～味噌と粒マスタードの
クリームソース仕立て～



飲食店での利用促進においては、毎年1月15日からの1カ月間を「とっとり115月間」とし、「とっとり115」の収穫時期である2月頃に「とっとり115フェア」を開催しています。このフェアでは、賛同いただいた飲食店で原木しいたけ「とっとり115」を活かした特別メニューを楽しむことができます。是非、フェア開催期間に鳥取県に足を運んでいただき、ラーメンやカレー、てんぷらなど、本県のブランドしいたけ「とっとり115」をご賞味ください。



販売される
とっとり115



また、原木しいたけの普及を促進するため、PRキャラクターに名前を付けることにしました。令和7年度に名称募集したところ、2,094件もの応募をいただき、「しい坊」に名称決定しました。「しい坊」は冬になるとほだ木(しいたけ菌を植え付けた木)の上に突然現れる「原木しいたけの妖精」であり、寒い時期になると現れ、気温が



鳥取県原木しいたけ
ブランド化促進協議会
公式キャラクター しい坊

高くなってくるといなくなるような気まぐれな妖精です。この「しい坊」にはブランド化協議会の公式キャラクターとして、原木しいたけの普及・PR等、様々なイベントで活躍してもらっています。

原木しいたけの生産振興には、生産者一人ひとりの努力が欠かせません。原木しいたけ生産者は一年を通して丁寧な管理を行い、高品質なしいたけづくりに取り組んでいますが、生産技術や経験は長年受け継がれ、本県原木しいたけの品質を支えています。本県では、原木しいたけの生産技術や品質向上並びに原木しいたけの認知を高め消費拡大を図るため、毎年「鳥取県しいたけ品評会」を開催しています。この品評会には多くの乾しいたけが出品され、最優秀賞受賞者には、林野庁長官賞を受与するなど、生産者の意欲向上や技術力の研鑽にもつながっています。また、出品された乾しいたけは、全農乾椎茸品評会に出展しており、令和7年度には鳥取県が団体優勝を果たしました。これは、通算7回目の受賞であり、本県のしいたけ品質の良さ、また、生産技術の高さが認められたものです。

こうした原木しいたけ生産の取組は、単なるしいたけ生産に留まらず、原木林の循環利用を通じた森林整備、中山間地域の活性化にもつながっています。豊かな森林と生産者の技術が育む「とっとり115」は、これからも本県を代表する特産品として、その魅力を発信し続けていきます。

3 アラゲキクラゲの生産

このほか、本県ではキクラゲ類の生産量が全国でも上位に位置しており、更なる生産量増大と生産技術の向上を目指していきます。

鳥取県産のアラゲキクラゲをスーパーなどで見かけられたら、是非チェックしてみてください。

4 おわりに

今回は、鳥取県の原木しいたけを中心にご紹介しましたが、鳥取県にはまだまだおいしいものがたくさんあります。秋から冬にかけては、梨や柿、松葉がに、白ねぎなど、旬の味覚

が盛りだくさんです。ぜひ鳥取県にお越しいただき、旬のおいしさを味わってみてください！