

しいたけの採取と乾燥に関する考察

鹿児島県加治木農林事務所 新村 春 味

1. はじめに

乾シイタケの品質は、乾燥技術は勿論のこと採取時期に大きく左右される。

シイタケの採取と乾燥について考察を試みたので、その概要を報告する。

2. シイタケの採取

(1). 銘柄に応じた、適期採取

春、秋季の降雨によるシイタケの発生が、集中するので、作業の仕組と作業効率をあげるうえから、銘柄に応じた採取を意図しなければならない。

乾燥歩止り等を勘案すると、銘柄による採取の適期は、表のとおりである。

(表1) 銘柄別の、採取の適期

銘柄	区分	傘の開き	傘の経緯	歩どまり
コウシン	7~8分開き	日和子	10~12cm	日和子
		雨子	13~15cm	大きさ 0.8~0.9
コウコ	6~7分開き	日和子	7~9cm	重さ 0.13
		雨子	10~12cm	雨子
ドンコ	5分開き (内まくの切れた頃)	日和子	4~6cm	大きさ 0.7
		雨子	6~9cm	重さ 0.1

(2). 採取方法

春の降雨で、集中発生した場合は、先ずホダ木の地ぎわから採取し、次に中央部へ後日上部へと順をおって採取する。または一時的にビニール覆等を利用して降雨の調整を考慮すべきである。

なお、ホダ場を明るくし、ホダ木の立組みの巾を65cm位にし、適当な広さをとり、茸の発生を促すことが、良い茸をつくるコツといえる。

3. シイタケ乾燥技術

良質の乾シイタケをつくるには、採取後直ちに乾燥することと、次のことが大きなポイントとなる。

(1). 採取した茸は、大葉、中葉、小葉別にヒダを下にしてエビラにひろげるが、雨子の場合は、互いに触れ合わないようエビラにならべ、茸傘の表

面に日和子程度の光沢ができるまで、そのままエビラ干しをする。

- (2). 日和子の場合は、採取後なるべく天日を当てないようにし、直に乾燥室内に収容して乾燥する。また、乾燥開始の2時間位前に、エビラ及び地面に散水して茸傘に山吹色を呈するのを見計って、乾燥を開始することが肝要である。
- (3). なお、ホダ木に茸がついたまま乾燥しているような場合は、採取後、しばらく水にひたして、日和子程度の水分含有となった時に乾燥を開始すると、よい製品が得られる。
- (4). 乾燥開始の適温は、外気温度の2倍から始める。
- (5). 32℃以下の乾燥開始は、胞子の飛散により、0.06の減収となる。
- (6). 50℃以上の乾燥開始は、湿度関係と乾燥速度によるものであるが、ニエツキ(煮子)ができる。

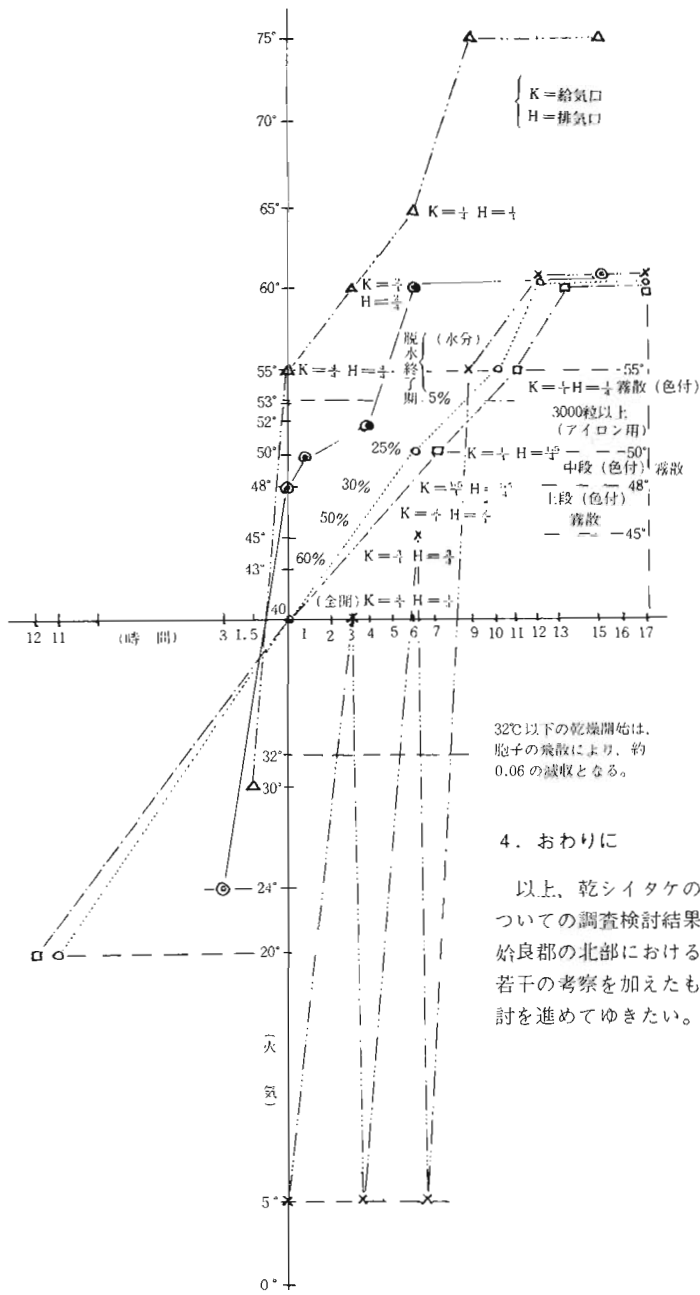
ニエツキができた場合は、そのエビラだけ一度外気に当て、冷却後、再度乾燥室内に入れて乾燥すると良い。

限界温度は、 50℃～水分80%
40℃～水分40%

と思われる。

- (7). シイタケの銘柄別に普通の日和子、雨子、夏の乾燥、冬(ドンコ)の乾燥指針を示すと図-1のとおり、まず、普通40℃から乾燥を開始し、日和子で15時間、雨子で17時間位かかる。
- (8). 全蒸発水分の50%位の脱水終了期の45℃~55℃の時が一番大切な時期である。ここで茸が固まり、ヒダの型ができあがる。
- (9). 夏子の乾燥は、55℃から3時間ごとに5℃ずつ上昇させ、漸次乾燥する。
- (10). ドンコの乾燥は、3時間で40℃まで乾燥し、いったん30分間火気を停止後、また3時間で、45℃まで乾燥し、再度30分間火気を停止して漸次、乾燥温度を上昇させる。

この操作は、特有のドンコ系の表面の型状と充分に乾燥するために行うものである。



凡	銘柄区分	コ	ウ	シ	ン	～	コ	ウ	コ	ドン	コ
	環境	品評会	普通	普通	普通	普通	夏	冬			
例	日和子	○	○				△			×	
	雨子			□							