

[対馬の原木栽培椎茸]



長崎県・対馬は「**椎茸の島**」と呼ばれるほど、伝統的に椎茸の

原木栽培が盛んで江戸時代、徳川幕府に献上していた記録も

あるほどです。椎茸栽培が始まった10年以上前から現在に至るまで、

一貫して**原木栽培**にこだわってきました。それは対馬が**玄界灘**に

浮かぶ地理的、**気候的な環境**によるものと言われています。

島の原生林は、古くは天童信仰によって守られてきた歴史があり、

現在でも**国立公園**として大切に**保護**されています。

平均気温は九州本土よりも3〜4度ほど低く、特に北西から吹く

冬の**季節風**は冷たくて厳しいものがあります。そういう環境の中で

長い時間を掛けて育った樹木は成長の過程で栄養素を十分に蓄え、

原木栽培に最適な原木になってくれます。この原木と冬場の厳しい

環境の中で栽培されることで肉厚のどんこ系の椎茸を多く生産する

ことができるのです。原木栽培椎茸独特の、**濃厚で芳しい香り**と、

肉厚でコリコリしている**食感**、そして口の中に広がる風味から、

対馬の椎茸は「**森のアワビ**」と称されています。

