

サンマツシュ

69号
2015・9月
菌輪



《特集》 2015年サンマツシュ夏期セミナー報告

全国サンマッシュ生産協議会スローガン

消費者ニーズに合った、市場性の高い生しいたけを生産しよう！
 需要と供給のバランスがとれた秩序ある生産体制を維持しよう！
 生産性の高い栽培技術に取り組もう！

全国サンマッシュ生産協議会会報

サンマッシュ 葡萄 第69号目次

第30回記念全国大会 栃木県宇都宮市開催決定	1
全国サンマッシュ生産協議会役員会報告	1
青年部活動報告	2
《特集》2015年夏期セミナー報告	
サンマッシュ夏期セミナー総括	3
夏期セミナー研修会総括(栽培技術) 食用菌類研究所	4
2015年夏期セミナー開催地紹介	
東北地区 東北営業所 野中大地	8
中央地区 中央営業所 遠藤昌紀	10
近畿・西日本地区 西日本営業所 横張大輔	12
四国地区 四国営業所 池宗晋吾	13
九州地区 九州営業所 小野 進	14
賛助会員紹介 株式会社 ニーズ	15
賛助会員紹介 有限会社 宇都宮紙器印刷	16
中国菌床(菌糸)の輸入量増加とその対応についての考察 食用菌類研究所 技術顧問 福井 陸夫	17
おが粉・チップの高騰とバイオマス発電 食用菌類研究所 技術顧問 福井 陸夫	18
食育推進プロジェクト活動報告 食育推進プロジェクト 大島広子	19
日本菌学会第59回大会参加報告 食用菌類研究所研究主任 後藤史和	20
菌床シイタケ栽培の基礎 VI 食用菌類研究所	22
執行役員就任挨拶 きのコ生産販売事業部 青木貴行	26
執行役員就任挨拶 製造部長兼新事業開発室長 枝 克昌	26
新入社員紹介 きのコ生産販売事業部 馬頭工場 浜田彪冬	27
編集後記 編集委員長 技術顧問 福井 陸夫	27



「表紙絵」

植物細密画家 野村陽子

小豆島のオリーフ

塩漬け用とオイル用の種類は違うとのことで、オイル用の実が熟すのは十月中旬過ぎです。黒く熟した実だけを一粒々丁寧にみとり、油搾り専用の機械にかけます。油は種ではなく果肉から抽出します。五十キロの実から採れるのはたったの二リットル。搾りたてを味見させていただくと、青リンゴの香りのするなめらかな口当たりで、イタリアやスペインの輸入品とは全く違う味でした。小豆島では街路樹もオリーフですが、歩道に落ちた実が人や自転車につぶされ「滑って危ない」と苦情がでると聞きました。

