

「原木乾しいたけの生産者と販売事業者等との交流懇談会」の開催

1 はじめに

久慈地方は、北三陸特有の「やませ」による冷涼な気候や豊富な広葉樹資源を背景に、原木乾しいたけの県内最大の生産地となっています。生産量は県内の約40%を占めているほか、品質は全国の商品評会で多数の生産者が上位入賞するなど、優れた産地として全国的に高く評価されています。一方で、近年、不安定な価格動向が続いていることに加え、消費傾向の変化に伴う上位品の価格の頭打ちや東日本大震災以降、原木の確保が難しくなっていることなど、生産者は厳しい状況に直面しています。

2 先進的な販売者やシェフとの懇談

交流懇談会は、販売者や料理人との懇談を通して、生産者自身が乾しいたけの魅力などを再認識し、前向きな生産活動につなげることをねらいとして県北広域振興局が主催したもので、平成31年2月4日に田野畑村のフランス料理レストラン「ロレオール田野畑」を会場に、久慈地方の生産者、集荷団体など21名が参加しました。

1 題目の講演は、洋野町の「株式会社ひろの屋」代表取締役下苧坪之典（したうつぼ ゆきのり）氏から、「乾しいたけの国内外のマーケティング」と題し、台湾や香港の消費者の動向や産地の価値を発信するためのブランド開発の取組などについて、自社の商品開発の実例を交え、お話をいただきました。

2 題目の講演に先立ち、「ロレオール田野畑」オーナーシェフ伊藤勝康氏（岩手県食のプロフェッショナルチームアドバイザー）から、久慈地方産原木乾しいたけを使った試食用の料理

2品を提供していただき、続いて、「シェフから見た乾しいたけの可能性」と題した講演では、乾しいたけを水で戻す手間など、つくる過程の楽しみを含めたおいしさを伝える努力や優れた食材を産み出す地域の魅力を発信し、消費者に伝えていくことが重要となっているとのお話がありました。



ロレオール田野畑 伊藤シェフとの懇談

続いて、料理をいただきながら、講師との懇談が行われました。「乾しいたけの洋風料理は初めて」といった声がありましたが、深い味わいや特有の香り、歯ごたえを十分に楽しめるよう、シンプルな味付けで仕上げられた2品はとてもおいしく、あらためて乾しいたけの魅力に感心する声が生産者から聞かれました。



乾しいたけ料理を味わう生産者

3 おわりに

品質、生産量ともに全国に誇る生産地を支える生産者の技術研鑽に取り組む真摯な姿勢や熱意に応えられるよう、今後も関係団体と一体となって、生産振興に取り組んでいきます。