

森の恵みの価値向上事業

平成19年度～22年度（県単）

西井孝文

森の恵みであるきのこや山菜などの特用林産物は、食材として県民の食生活に欠かせず、特に、三重県におけるヒラタケやハタケシメジ、ナメコなどの生産量は、全国でも上位に位置している。

一方、県民の安全な食品に対するニーズは高まっており、県産特用林産物についても、食の安全、安心の確保などの取り組みを進めていくことが重要となっている。そこで、県産特用林産物について、適切な品質・衛生管理を生産・流通段階で促進して、安全で安心な質の高い特用林産物を提供するための諸条件を調査する。

1. きのこの予冷処理による菌数変化の調査

きのこの予冷による菌数の抑制効果を調べるため、シイタケ、ヒラタケ、ハタケシメジを収穫直後袋詰めし、2℃および5℃で4時間予冷した後、10℃および25℃で保存した。予冷後および保存3日目、5日目の一般細菌数、大腸菌群数を調査したところ、予冷しなかったものと比較して大きな差は認められなかった。しかし、いずれのきのこについても、保存温度が10℃のものは、25℃で保存したものと比較して、一般細菌数、大腸菌群数ともに少なく、低温保存による菌数の抑制効果が認められた。

2. きのこの予冷処理による商品性の調査

きのこの予冷による商品性への影響を調べるため、シイタケ、ヒラタケ、ハタケシメジを収穫直後パック詰めし、先の試験と同様2℃および5℃で4時間予冷した後、10℃および25℃で保存した。保存開始より2日毎にきのこの商品性について調査したところ、予冷処理を行わなかったヒラタケでは25℃保存5日目に、シイタケでは25℃保存9日目に、予冷処理を行ったものと比較して、腐敗、気中菌糸の発生等による商品性の劣化が認められた。しかしながら、10℃保存の場合ではいずれのきのこにおいても明らかな変化は認められなかった。

このことから、きのこの商品性を維持するためには、低温保存が重要であり、流通段階等で低温保存できない場合には、前もって予冷処理を行った方が商品性が維持できることが示唆された。