

記者発表資料
平成24年9月21日
林業振興課(地域林業振興班)
担当者 眞田, 名和, 高橋
内 線 2914

林産物の放射性物質検査結果について

1 出荷自粛について

平成24年9月21日、栗原市の野生きのこのオオイチョウタケを検査したところ基準値を超過しました。

野生きのこは、種類の見分け方が難しいことから、国では「野生きのこ」全体を対象に出荷制限を行っております。

このため、生産者、栗原市及び関係者に対して「野生きのこ」の出荷自粛を要請しました。

また、今後も基準値を超える生産物が流通しないよう、引き続き出荷前の検査を徹底します。

なお、当該品目は出荷前に検査しており回収等は生じません。

<検査結果>

単位：ベクレル/kg, 放射性セシウム合算値

市町村	品目	採取年月日	検査年月日	測定値	基準値	検査機関
栗原市	オオイチョウタケ	H24年9月18日	H24年9月21日	110	100	エヌエス環境株式会社

<生産量及び生産者数>

市町村	品目	生産量(t)	県内シェア	生産者数	主な出荷先
栗原市	オオイチョウタケ	—	—	—	直売所

*天然物を採取し、自家用や直売所で販売するため、生産量の把握は困難。

* 出荷制限及び自肅要請の状況

H24.9.21 現在

市町村名	原木しいたけ (廣域)	こごみ	こしあぶり	たけのこ	たらのめ (野生)	原木ムキタケ (廣域)	ぜんまい	野生きのこ
白石市	● 24.1.16			● 24.5.1				
角田市	● 24.1.16							
蔵王町	● 24.3.15							
七ヶ宿町	● 24.5.10		● 24.5.11					
大河原町								
村田町	● 24.4.5							
柴田町								
川崎町	● 24.5.7							
丸森町	● 24.3.8			● 24.5.1			● 24.5.11	
仙台市	● 24.4.27							
塩竈市								
名取市	● 24.4.27							
多賀城市								
岩沼市								
亘理町								
山元町								
松島町								
七ヶ浜町								
利府町								
大和町	● 24.5.7							
大郷町								
富谷町	● 24.5.7							
大衡村	● 24.5.18							
大崎市	● 24.4.20	● 24.4.27	● 24.5.9		○ 24.5.8		● 24.5.17	
加美町	● 24.4.27	● 24.5.2						
浦谷町								
色麻町	● 24.5.9							
美里町								
栗原市	● 24.4.12	● 24.4.27	● 24.5.7	● 24.6.29		○ 23.11.16		○ 24.9.21
石巻市	● 24.4.19							
東松島市	● 24.4.25							
女川町								
登米市	● 24.4.25		● 24.5.7					
気仙沼市	● 24.4.11	● 24.5.9	● 24.5.11				● 24.5.11	
南三陸町	● 24.4.11		● 24.5.9					
出荷制限計	21	4	6	3	0	0	3	0
出荷自肅計	0	0	0	0	1	1	0	1

宮城県林業振興課

(凡例) ● 出荷制限指示 (月日) ○ 出荷自肅要請(月日) 網掛け: 今回自肅分

(参考資料)

オオイチョウタケ (キシメジ科オオイチョウタケ属)

Leucopaxillus giganteus

傘は径7～25cm, 時に45cmに達し, まんじゅう形から開いて浅いじょうご形となる。表面は白から淡クリーム色, 平滑, 錦糸状の光沢がある。ひだは垂生し, 幅狭く, クリーム白色, 密, 多くは柄に接する部分で文枝。柄は5～12cm×1.5～6.5mm, 中実, ほぼ白色。肉は白色, ち密。胞子は5.5～7×3.5～4μm, 楕円形。夏から秋, 森林, 竹林, 公園などの地上に群生～散生, ことにスギ林内によく発生する。食。北半球温帯以北。

新鮮な状態のオオイチョウタケは, 光沢のある白さが美しい上に味も素晴らしい。香りはさわやかで, 締まった肉質の柄は歯切れがよく, 傘は舌ざわりがよい。汁物にはこくのあるよいだしが出て, 和風, 洋風, 中華風といずれの料理にも良く合う。傘はグラタン, クリームシチューやピザに, 柄は貝柱風に切りそろえ, バターと醤油で焼き上げる。

(参考文献: 山溪カラー名鑑 日本のきのこ 山と溪谷社)



写真: 宮城県林業技術総合センター

H24 から宮城県林業技術総合センターにおいてオオイチョウタケ自家増殖栽培技術開発の検討を行っている。

①キシメジ科オオイチョウタケ属のキノコ。傘は中央が凹む漏斗形。表面はクリーム色で茶褐色の縞模様がある。柄は円筒形で, 中心部がストロー状に空く中実のものが多い。

②宮城県内では9月頃からスギ林・竹林等で発生する。

③柔らかな歯応えと濃厚な出汁を持つことから中山間地で人気が高い。

④天然採取物は3,000円～4,500円/kgで相対取引されている例(2009聞き取り)

もある料理玄人受けするキノコ。

⑤三重県でも人工栽培技術を開発中。