

トピックス

安全・安心きのこづくり 推進事業について

三重県では、三重県産きのこの食の安全性を高め、安心して食べていただけるように、きのこの生産工程、管理事項等に一定の基準を定めた「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」を作成し、県内きのこの生産現場でマニュアルに基づく管理方法等の導入を図るとともに併せて広く消費者の方に情報を提供しています。

なお、マニュアルでは、「①農薬を使用せずに栽培する。②栽培原料を明らかにする。③栽培に使用する水には、基準を設けたものを使用する。④栽培原材料の目視確認等を徹底し、異物混入を防ぐ。⑤栽培履歴、栽培原料等を記帳して、保存する。」を主なポイントとしており、今までに原木栽培のヒラタケ・シイタケ・ナメコ・クリタケ・エノキタケ・ヌメリシギタケ・アラゲキクラゲ、菌床栽培のヒラタケ、原木栽培乾シイタケの9品目を対象にマニュアルを作成しました。

平成18年度は、さらに菌床栽培の適用品目を拡大するなど、引き続きマニュアルの作成を進め、併せて生産現場での導入を促進していきます。

これからもみなさんが、三重県産きのこを安心して食卓に運んでいただけるように、さらに県産きのこの食の安全性が高まるよう取り組みを進めていきます。

生産者と消費者との交流会風景



原木シイタケ



きのこのイベント「きのこ 味 in みえ」での安心食材きのこ試食風景

