

7月25日(土)の木になるフェスティバルへの来場、そして「きのこの味見にトライ！」への参加に感謝申し上げます。少しお待たせしましたが、「シイタケの味くらべ」の結果を報告します。

### 味くらべの方法：

2種類のシイタケを味見した後に、以下の文を記載したシートに記入をお願いしました。

「AとBどちらのシイタケがおいしいですか？」

下のいずれかに○をつけてください。

A                  B                  おなじ

**味比べを行ったシイタケの由来：**どちらもおが粉と栄養材をブレンドした培地を用いた菌床栽培で発生したシイタケです。Aでは、おが粉として早生樹であるヤナギを用いました。Bでは、通常使用されている広葉樹を用いました。

有効参加者数：183名

参加者の年代の比率：図1参照。

**味くらべの結果：**図2参照。B(通常の培地)に比べて、A(ヤナギ培地で発生)を「おいしい」と評価した人数が多くなりました。道総研重点研究『早生樹「ヤナギ」を活用した高品質シイタケの安定生産システムの開発』<http://www.hro.or.jp/list/forest/research/fpri/dayori/1506/1506-6.pdf>の一環として行いました。

ご協力どうもありがとうございました。

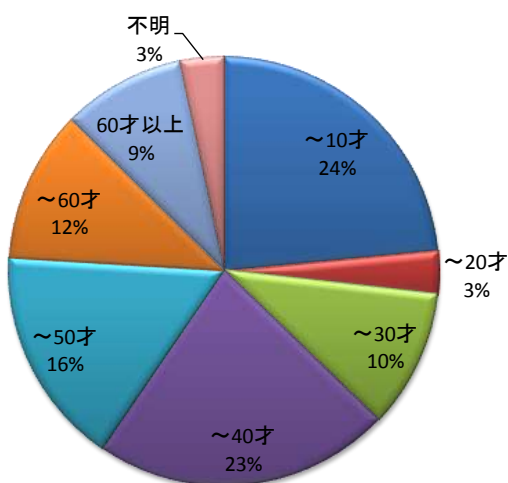


図1 参加者の各年代の比率

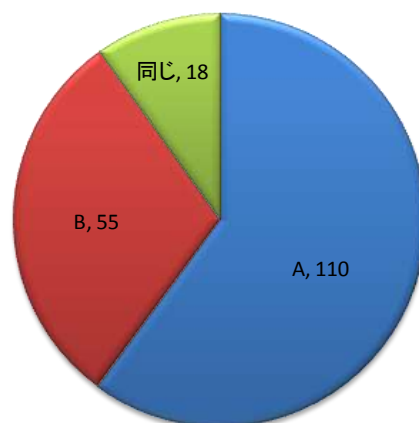


図2 各種シイタケをおいしさで選んだ人数