

報道関係各位

Press Release

—

2021年05月12日
dot science 株式会社

無農薬の伝統農法で育てられた「椎茸祭」の“原木椎茸” 国産椎茸メーカーA社の原木椎茸と比較して 旨味が約150倍であることを証明

~食品の品質を科学的に証明する成分分析ブランディングが発表~

食品の品質を科学的に数字で証明する成分分析ブランディング（dot science 株式会社/東京都中央区銀座/代表：小澤 亮）は、「椎茸だしで人々がほっとする瞬間」をつくることで将来的な世界平和を目指す「株式会社椎茸祭」（東京都渋谷区渋谷/代表：竹村 賢人）が取り扱う原木椎茸について、品質の数値化を実施しました。その結果、椎茸祭の原木椎茸は国産椎茸メーカーA社の原木椎茸と比較して旨味が約150倍多いことを証明。

また、椎茸祭が取り扱う椎茸だし“oh!dashi”は、だしメーカーB社の椎茸だしと比較して、旨味が約32倍多いこと、さらに国産椎茸メーカーA社の椎茸と比較すると旨味が約5,000倍多いことを証明しました。したがって、椎茸祭の原木椎茸および椎茸だしは、圧倒的に旨味の品質が高いことが明らかになりました。

椎茸祭の公式 Web サイト :
成分分析ブランディングの公式 Web サイト :

<https://www.shiitake-matsuri.com/>
<https://rebranding.science>



菌床栽培に押され減少しつつある原木栽培の椎茸

原木椎茸の生産農家数は、2005年の40,225戸に対して2017年度では16,622戸、また、原木椎茸の生産量は、2005年の18824.5トンに対して2017年では5913.5トンであり、この13年間で生産農家数、生産量ともに約1/3に減少しています（令和元年度 農林水産省 特用林産物生産統計調査より引用）。そんな中、厳選した椎茸を軸にしたビジネスを手がける「椎茸祭」は、人工的に育てられる菌床椎茸ではなく、山の栄養をたっぷりと吸収しながら育つ原木椎茸の力強い存在感に着目し、その濃厚な旨味を手軽に楽しめる濃縮タイプの液体だしを開発。日本の伝統食である干し椎茸の旨味がもつ、人々の心をほっと緩める癒し効果や多様な食文化に対応できる汎

Press Release

—
2021年05月12日
dot science 株式会社

用性など、現代に合った新たな可能性を開拓し、その魅力を発信しています。

01.課題

菌床栽培に押され減少しつつある原木栽培の椎茸

原木椎茸の生産農家数は、2005年の40,225戸に対して2017年度では16,622戸、また、原木椎茸の生産量は、2005年の18824.5トンに対して2017年では5913.5トンであり、この13年間で生産農家数、生産量ともに約1/3に減少しています（令和元年度 農林水産省 特用林産物生産統計調査より引用）。そんな中、厳選した椎茸を軸にしたビジネスを手がける「椎茸祭」は、人工的に育てられる菌床椎茸ではなく、山の栄養をたっぷりと吸収しながら育つ原木椎茸の力強い存在感に着目し、その濃厚な旨味を手軽に楽しめる濃縮タイプの液体だしを開発。日本の伝統食である干し椎茸の旨味もつ、人々の心をほっと緩める癒し効果や多様な食文化に対応できる汎用性など、現代に合った新たな可能性を開拓し、その魅力を発信しています。

02.生産者の特徴

山を食べながら時間をかけて成長する原木椎茸は格別の味わい



「椎茸祭」で使われている椎茸は、高知県四万十町で無農薬の伝統農法によってつくられたもの。代表の竹村さんが全国中の椎茸を食べ比べ、ようやく見つけ出した逸品です。おいしさの秘密は、栽培方法と菌の種類。椎茸は大きく分けて、人工的に育てられる菌床椎茸と、山の自然環境のまま栽培される原木椎茸の2種類あり、現在多くが菌床で栽培されていますが、「椎茸祭」の椎茸はすべて原木栽培されたもの。「菌床椎茸が3~6ヵ月のサイクルで収穫できるのに対して、原木椎茸はなんと2年~2年半もかかります。さらに、菌床椎茸は人工的に栄養を与えて栽培されますが、原木椎茸の栄養は山に生えている広葉樹。つまり山の栄養で育った木から育つので、原木椎茸の栄養は”山”そのものといえるんです。山の中でゆっくりと時間をかけて育った椎茸は、風味と香りの豊かさがはまったく違います」と竹村さん。

相場より高く売ろう

Press Release

—

2021年05月12日
dot science 株式会社

また、椎茸にもトマトやイチゴのように種類があり、菌種によってその味は変わります。全国には現状数百種の椎茸の菌種があるといわれていますが、「椎茸祭」が選んだのは240という菌種。この菌種は、甘みがありすっきりとした優しい味わいが特徴です。また椎茸臭さが控えめなので、椎茸が苦手な人も食べやすいのだそう。

03.成分分析の実施

そんな選び抜かれた「椎茸祭」の原木椎茸を成分分析へ。今回は「旨味」にフォーカスして分析します。一般的に旨味のもととなる成分は、「グルタミン酸」、「イノシン酸」、「グアニル酸」の3種類。グルタミン酸は昆布や野菜に、またイノシン酸は肉や魚などに広く含まれるのに対して、グアニル酸は主に乾燥したきのこに多く含まれます。きのこの中でも干し椎茸は特にグアニル酸の含有量が多いことで知られています。

比較したのは、下記の3パターン。

- ① 「椎茸祭」の原木椎茸と、国産椎茸メーカーA社の原木椎茸
- ② 「椎茸祭」の椎茸だし「oh!dashi」と、国産だしメーカーB社の椎茸だし
- ③ 「椎茸祭」の椎茸だし「oh!dashi」と、国産椎茸メーカーA社の原木椎茸



旨味の分析結果

椎茸祭の原木椎茸は国産椎茸メーカーA社の原木椎茸よりも旨味が149.09倍多い

- ① について、グルタミン酸の含有量を比較すると、「椎茸祭」の原木椎茸は989.71mg/100gであり、国産椎茸メーカーA社の原木椎茸の

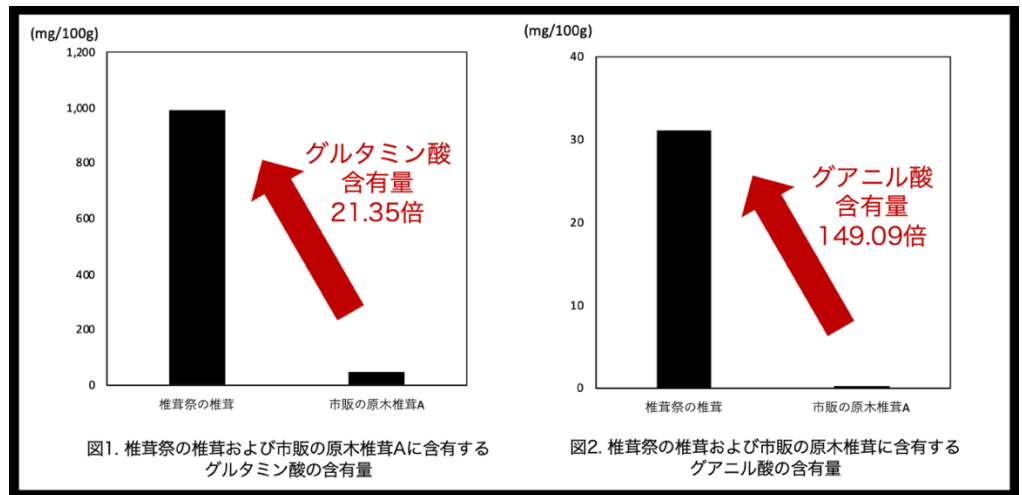
Press Release

2021年05月12日
 dot science 株式会社

46.35mg/100gと比較すると21.35倍。またグアニル酸の含有量は、「椎茸祭」の原木椎茸が31.03mg/100gで、国産椎茸メーカーA社の原木椎茸の0.21mg/100gと比較して149.09倍多いという驚愕の数値を叩き出しました。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については、四捨五入しない数値を元に算出

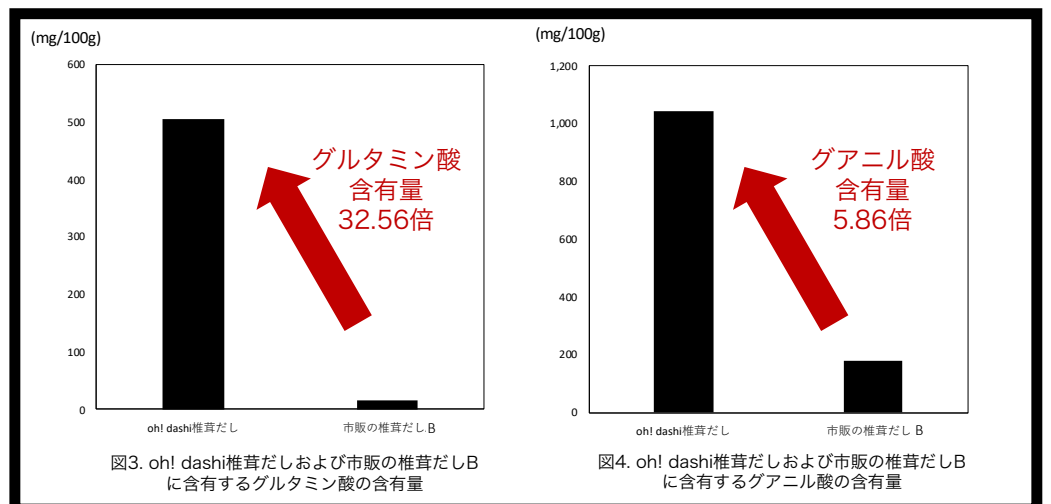
旨味成分の含有量



椎茸祭の椎茸だし「oh!dashi」は国産だしメーカーB社の椎茸だしよりも旨味が32.56倍多い

②では、旨味成分であるグルタミン酸含有量について、「oh!dashi」は505.01mg/100gであり、国産だしメーカーB社の椎茸だしの15.51mg/100gと比較して、32.56倍多いことが分かりました。また、グアニル酸含有量について、「oh!dashi」は1045.90mg/100gであり、国産だしメーカーB社の178.47mg/100gと比較して、5.86倍とこちらも差があることが分かりました。

旨味成分の含有量



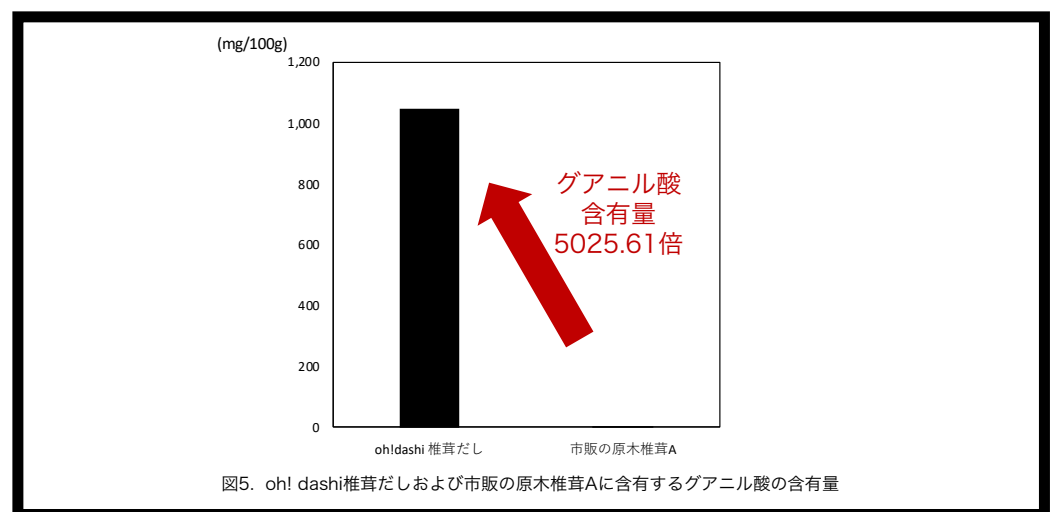
Press Release

—
2021年05月12日
dot science 株式会社

椎茸祭の椎茸だし「oh!dashi」は国産椎茸メーカーA社の原木椎茸よりも旨味が5052,61倍多い

さらに③については、国産椎茸メーカーA社の原木椎茸と比べ、「oh!dashi」のグルタミン酸含有量は10.90倍、そしてグアニル酸にいたってはなんと5025.61倍。「oh!dashi」にいかにも旨味が凝縮されているのかが分かる結果となりました。

旨味成分の含有量



04.まとめ

- ① 椎茸祭の原木椎茸は国産椎茸メーカーA社の原木椎茸よりも旨味が約 **150倍多い**
- ② 椎茸祭の椎茸だし「oh!dashi」は国産だしメーカーB社の椎茸だしよりも旨味が約 **32倍多い**
- ③ 「oh!dashi」は国産椎茸メーカーA社の原木椎茸よりも旨味が約 **5,000倍多い**

したがって、椎茸祭の扱う原木椎茸および椎茸だしは、圧倒的に旨味の品質が高いことが明らかになりました。

成分分析で叩き出した数値を武器に、さらなる進展を目論む「椎茸祭」。異業種とのコラボやイベント参加などを通して国内外問わず着実に椎茸ファンを増やしている、彼らの今後の展開から目が離せません。

05.関係者について

■椎茸祭とは

椎茸を中心とした菜食だしと日本の「息抜き文化」を世界に広げること、すこしでも多くの人々が自分自身を優しく保ち、世界平和の一助になることを目指しています。2年半かけて山で育てた原木椎茸を原料とした椎

相場より高く売ろう



Press Release

2021年05月12日
dot science 株式会社

茸だしなど加工品を作っています。製品はすべて植物性にこだわり、信条問わず食べられる食品にすることで「美味しい」を世界中で共有できるようにしています。

- 公式サイト：<https://www.shiitake-matsuri.com/>

■成分分析ブランディングとは

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差が見える化し、差別化します。キャッチコピーは、“相場より高く売ろう”。「こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること」を応援するために生まれました。

- 公式サイト：<https://rebranding.science>

■運営会社について

dot science 株式会社はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索して参ります。

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>
- 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社名: dot science 株式会社
資本金: 2,900,000 円
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座 3 丁目 11 番 3 号
電話番号: 03-4540-4271
代表取締役: 小澤 亮
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>