

各 位

プレスリリース

株式会社農業総合研究所

秋の生しいたけ、まもなく旬入り 価格は安定 食べ応えある「肉厚・大玉」が好評 地域ブランドとして定着

「持続可能な農産業を実現し、生活者を豊かにする」をビジョンに掲げ、全国の都市部を中心としたスーパーマーケットで「農家の直売所」を運営する株式会社農業総合研究所（本社：和歌山県和歌山市、代表取締役会長 CEO：及川 智正、以下「当社」）は、生しいたけの収穫と価格の状況を調査しました。

調査方法ですが、農業総合研究所が全国のスーパーマーケットで展開している 2,000 店舗以上の「農家の直売所」での販売データを集計したほか、生産者などへのヒアリング調査を実施しました。



生しいたけは春と秋が旬とされ、なかでも秋は「秋子」と呼ばれ、肉厚で香りが高いのが特徴です。鍋物需要も重なるこの時期は、年間でもっとも消費が伸びる季節です。

生しいたけの人気と価格は安定

当社の販売データによると、直近 2025 年 9 月の生しいたけ（菌床栽培）の平均価格は 223 円と、同月比で 2024 年（240 円）からは約 7%減少、2023 年（219 円）からは約 2%上昇しました。猛暑や物流・資材など各種コスト高の影響で、キャベツ、にんじん、ブロッコリーなどの主要な野菜価格が前年比で 10~20%超の急騰を経験したのとは対照的に、価格

変動が小さいのが特徴です。これは菌床栽培による周年供給体制や、ギフト需要や近年の「肉厚・大玉志向」の定着で底堅い消費に支えられている結果と考えられます。



生産者数・生産量は減少も、特色あるブランドは増加

国内の食用きのこ生産量は 2011 年を境に減少傾向にあり、2023 年は前年比5.1%減の約 43.6 万トン。生しいたけも同 6.5%減の約 6 万 3 千トンにとどまりました。生産者数も 2000 年の 8.6 万戸から 2022 年には 2.3 万戸まで減少し、そのうち原木しいたけ農家は 1.2 万戸にまで縮小しています。（※）

そんななか、しいたけは近年、単なる煮物やだし用途を超え、ステーキ、バーガー、丼もので「メインディッシュ」として楽しむ新しい食べ方が注目されています。

和歌山・龍神村に拠点を置く龍神マッシュは、2008 年創業。現在 24 棟のハウスで菌床栽培を行い、年間約 5,000 キロの生しいたけを出荷しています。10～15 センチに達する大型の生しいたけは、消費者の「肉厚・大玉志向」とマッチし、ギフト需要や専門店、道の駅などで高い需要があります。

この肉厚しいたけは、地域の名物として定着しています。肉厚で旨味が凝縮し、まるで柔らかいお肉のようだと評されることから、バターで焼き上げたステーキ、しいたけフライを挟んだバーガー、しいたけ丼など、多くの新メニューが開発されています。

特色ある肉厚しいたけを核にした取り組みは、全国的にも広がりを見せています。徳島県神山町の「神山しいたけ」、新潟県南魚沼市の「八色しいたけ」は地域ブランドとして定着しています。

これらのブランドはいずれも、縮小傾向にあるしいたけ市場のなかで確かな存在感を築いている点で共通しています。地域発の肉厚しいたけの存在感が、市場の縮小を補う形で確実に広がっています。

※日経 COMPASS https://www.nikkei.com/compass/industry_s/0311

調査にご協力いただいた生産者



株式会社龍神マッシュ 伊藤 委代子 氏（和歌山県田辺市龍神村）

調査方法

調査期間：2023 年 6 月～2025 年 9 月

調査方法：当社が全国 2,000 店舗以上のスーパーマーケットで展開する「農家の直売所」、及び産直卸での販売データ、及び、生産者へのヒアリングを基に導出

■ 会社概要

株式会社 農業総合研究所（JPX 証券コード 3541）

〒640-8341 和歌山県和歌山市黒田 99 番地 12 寺本ビルⅡ 4 階

<https://nousouken.co.jp/>

「持続可能な農産業を実現し、生活者を豊かにする」をビジョンに掲げ、日本及び世界から農業が無くならない仕組みを構築することを目的とした産直流通のリーディングカンパニーです。全国約 10,000 名の生産者と都市部を中心とした約 2,000 店舗の小売店を IT でダイレクトに繋ぎ、情報・物流・決済のプラットフォームを構築することにより、農産物の産地直送販売を都市部のスーパーで実現した「農家の直売所事業」と、農産物をブランディングしてスーパーなどで提供する「産直事業」を展開しています。

■ 本件に関するお問い合わせ

株式会社農業総合研究所 経営企画部 広報課

〒640-8341 和歌山県和歌山市黒田 99 番地 12 寺本ビルⅡ 4 階

TEL：073-497-7077 Mail：pr@nousouken.jp
