



1 ひらたけ生産歴20年の西野隆さん、敏子さんご夫妻と息子の隆功さん。2 JAに集荷後、秋田県内はもとより主に関東方面に出荷される。3 バック詰め作業中。4 収穫直前のひらたけ。5 柿とひらたけのマヨネーズ和え。6 とれたての新鮮なひらたけはかさの色が濃い。塩焼きもおいしい。



# JAおものがわ ひらたけ



きのこ料理が大好きです。先日スーパーでJAおものがわ産の「ひらたけ」を見つけました。どんなきのこか教えてください。



## ナビゲーター

JAおものがわ 営農部 園芸畜産課 兼・農産物検査班 販売係 宮野 正志さん

きのこの料理が大好きです。先日スーパーでJAおものがわ産の「ひらたけ」を見つけました。どんなきのこか教えてください。

どのくらいの量を生産しているのですか。

昨年度の出荷量は約49万パック(100g/1パック)でした。販売金額にして2千8百万円。生産者の西野さんと大和谷さんの前向きな努力が実を結び、生産量は少しずつですが増加しています。

食農教育の一環で「本物のきのこを食べよう」という取り組みをしている宇都宮では、当JAから出荷しているひらたけを学校給食で使用しています。きのこの美味しい味が自慢のひらたけを、子どもたちにも美味しく食べてもらっています。

ひらたけは、きのこの味や香りが際立っているきのこのらしいこの「通のきのこ」と言われるほどで、特に年配のファンが多いですね。先日大宮で行ったキャンペーンで、ひらたけをスーパーに並べていると「あら、ひらたけ！懐かしい！」と、嬉しそうな表情でお買い上げいただきました。ひらたけには根強いファンがいるのだと、とても嬉しく感じました。

ひらたけの生産者は非常に少なく、県内ではJAおものがわ管内の2名だけだと思います。そのため大量に出回るきこのではありません。希少で貴重なJAおものがわ産ひらたけですが、品質は大評判。市場の評価もとても高いです。

ひらたけは、きのこの味や香りが際立っているきのこのらしいこの「通のきのこ」と言われるほどで、特に年配のファンが多いですね。先日大宮で行ったキャンペーンで、ひらたけをスーパーに並べていると「あら、ひらたけ！懐かしい！」と、嬉しそうな表情でお買い上げいただきました。ひらたけには根強いファンがいるのだと、とても嬉しく感じました。

●秋田産のひらたけを見つけたら即買いします！「通はひらたけ」ですね。ありがとうございます！

生産者を増やすためにも、JAが全面的にバックアップする体制で臨んでいます。品質に関しては、他県から研修に来るほどですから自信があります。全国的に見てもひらたけは希少なため、管内のひらたけ生産は決して無くしたくないと思っています。

ひらたけの出荷最盛期は10月から3月なので、稲作が一段落した後の収入にもつながります。管内で新規に参入する方がいたら、設備投資のことも含めて相談に乗っていきたいですね。

産地ならではのおすすめ料理を教えてください。

ひらたけは味が濃くだしも良く出るので、鍋にするのが主役級の活躍をしてくれます。シンプルにさっと茹でたわさび醤油やマヨネーズで。塩焼きもおいしいです。茹でたひらたけと旬のくだものマヨネーズ和えもおすすめです。簡単なものでぜひ試してみてください。

調理前にきのこを洗う方もいらっしゃいますが、きのこは自然食品。パックから出したそのまま調理したほうが、栄養も旨みも損なわれません。新鮮なひらたけを味わってもらい、たくさんの方にファンになってほしいですね。

貴重なひらたけを今後どのように展開していきたいですか。

生産者を増やすためにも、JAが全面的にバックアップする体制で臨んでいます。品質に関しては、他県から研修に来るほどですから自信があります。全国的に見てもひらたけは希少なため、管内のひらたけ生産は決して無くしたくないと思っています。

## DATA

### ひらたけ作業工程



#### 詰め込み

杉のおがずに米ぬか、ふすま、おから、栄養剤を配合して瓶に詰め込む。



#### 殺菌と接種

常圧殺菌を行い菌を接種。写真は約26日経過し真っ白になった様子。



#### 培養

ひらたけの培養期間は、ぶなしめじ(90日)の1/3程度(約30日)。



#### 菌かき

菌かき(菌に刺激を与える)の様子。「ひらかき」と言って平に親菌を抜いていく。また、水を一時間ほど入れておくのも特徴。ちなみにぶなしめじは親菌を残す「まんじゅうかき」。



#### 芽出しと発生

湿度の高い部屋で新聞紙をかけ乾燥を防ぐ。写真は菌かきから8日目。

■お問い合わせ先  
JAおものがわ 営農部  
TEL.0182-22-2266  
http://www.ja-omogawa.jp