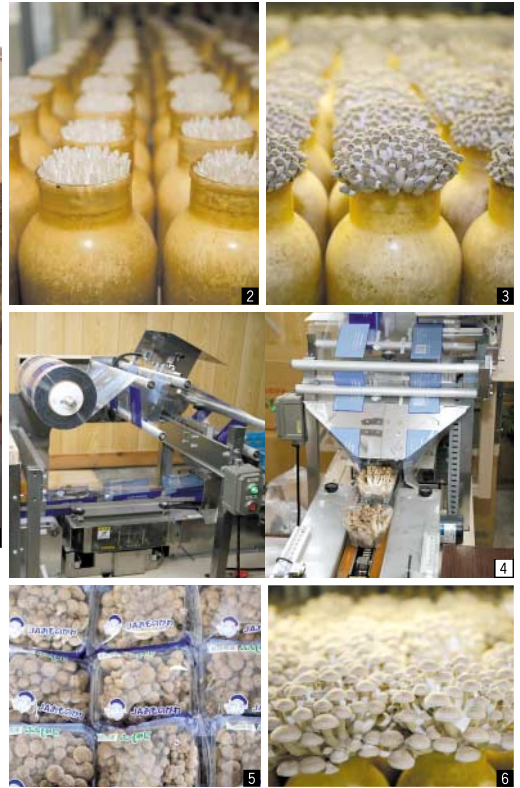




1 きのこ作り35年の吉田茂さんと京子さん。ぶなしめじのほか、米とスイカも生産。2 3 菌かきを行い約23日で収穫。写真は菌かきして約10日目と約20日目。4 トレー用正ピロー包装機。ペットボトルをリサイクルしたエコ容器を使用。5 ぶなしめじ。鍋の季節（10月～2月頃）は値段が安定する。6 「きが太くてガッチリしているものが美味しい。外部の美味しい空気でちゃんと管理してやるときのこの顔つきが変わる」と吉田さん。



JAおものがわ ぶなしめじ

先日、鍋に入れるきのこをスーパーで選んでいたらJAおものがわのキノコを発見。私たちの町で生産されたきのこの安心やこだわりを知りたいです。



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

解決 JA TANKENTAI

そうですね。例えば、コンコブ(トウモロコシの穂軸)はきのこの生長を促し、食べても問題が無いため、きのこの栽培に用いられるもの。しかし、とことんこだわる企業は、そのトウモロコシがどの物かわからないということを入れてないで欲しいという要望もあります。生産者が少ないことが逆に幸いし即座に対応して出荷することができています。

● 培養室一面のぶなしめじがとても印象的でした。菌の生命力に感動！ありがとうございました。

JAおものがわ産のぶなしめじのことを教えてください。

JAおものがわではぶなしめじを、年間約80t出荷しています。出荷割合は県内40%、県外35%、関東の企業へ25%の内訳です。県内で良い品だと認められなければ外に出さないという生産者のこだわりが品質を向上させ、おかげさまでJAおものがわ産の市場評価はとも高く、「品質が揃っている、栽培技術レベルが高い」などのお声を頂いています。生産者が4人と少ないことから、情報をすばやく共有し高品質栽培に反映できていると思います。生産者が少ない分、小回りのきく生産をしていると聞きました。

これからの課題や目標は？

生産者の皆さんは、生産過程での殺菌不足は命取りになることや、水分と温度のバランスなど、長年の経験と勘を頼りに絶妙に管理しています。その経験が味や評価に表れるのだと思います。

もこれからの農業では強みとなると思います。

ぶなしめじは一年中採れるのですが、今回収材した吉田さんはぶなしめじを周年生産しています。以前はひらたけをメインとしていましたが、ひとつの株から約100g採れるひらたけに比べ、ぶなしめじは150gほどの収穫が見込まれることや、今までの設備を利用することもあり、平成10年からぶなしめじを生産しています。

DATA

ぶなしめじができるまで



おがくすを主体とする培地をビンに埋めていく機械



常圧殺菌釜へ

ビン詰めコンテナごと100℃の蒸気で8時間ほど蒸し、雑菌やバクテリアなどを殺菌。

一晩かけて種菌が活動しやすい温度まで冷やし、ぶなしめじの種菌を植える。(自動植菌)



培養室

温度19℃・加湿度65%に保たれた培養室で90日。菌は1ヶ月でビンにまわる。菌糸が蔓延したら「菌かき(菌に刺激を与える)」をして発生を促す。



菌かきを行うと約23日で収穫



収穫後は家畜飼育用敷材に使われその後堆肥センターへ

● お問い合わせ先
JAおものがわ 営農部
横手市雄物川町今宿字前田面20
TEL.0182-22-2266
<http://www.ja-omogawa.jp/>