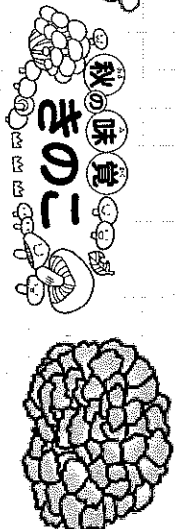


見て感じ食べて食べておよう。～生産者さんを紹介しよう～

今回、遠田町の舞茸を生産しておられる「すだまの香」さんを取木材させていただきました！舞茸はきのこの中でも栽培するのが難しく、手間暇がかかるため、初めはうまくいかず、毎日たくさんお存に出荷できるようになるまで約2年間かかったそうです。

大切に育てられた舞茸を味わって食べたいですね。

総合食料(90%)の「舞茸の果汁」で登場します。



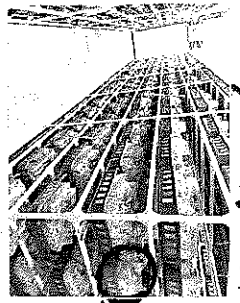
舞茸づくりの工程
菌床づくり

菌床にキノコ菌を植えるための菌を殺して無菌状態にする



培養室(芽を出すまでの部屋)

3000~4000菌床を1袋のキノコは重要です！



折りがよぶ芽の生かかわるため、機械で注意、全て作業丁寧におこなう

舞茸を大きく育てる



栽培室



すだまの香 瀬谷洋明さん

舞茸づくり大変なこと？

舞茸が育ちやすい環境になるように温度を管理することです。温度、湿度、光を当てる時間、換気を全て管理します。培養室と栽培室は適した環境が全く違い、管理も異なります。日には見えない菌と菌も難しいです。

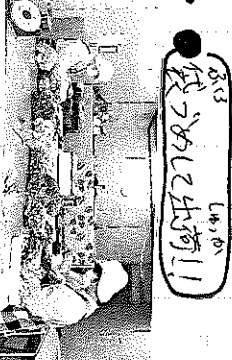
キノコをお漬物にします！

舞茸は日本にいい食品です。舞茸栽培が初めて舞茸を多く食べるようにして、風邪を引く人が減るのと同じように、お肌にもいいです。健康に過してしまえばいいです。

2週間程度で収穫されます。日に250~300個出荷されます。



キノコの舞茸



袋づめて出荷！！

