

見て👁️感じて♡食べてみよう! ~生産者さんをご紹介します~

給食で使う食材は、それぞれの生産者さんが心を込めて一生懸命作っておられます。今回給食によく登場する「エリンギ」を益田市虫追町で生産しておられる「きのこハウス」さんを取材しました。エリンギ作りについて教えていただいたので紹介します。

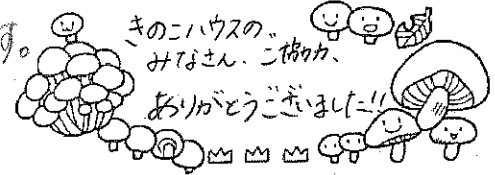
《エリンギができるまで》

約40名のスタッフで、毎日1万2千本のビンにエリンギが育てられています。毎朝、7時頃から作業がスタートするそうです。



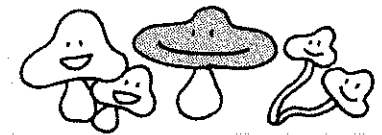
Q1. 大変なことは何ですか?

温度、湿度、二酸化炭素濃度を適切に管理することです。きのこの種菌を植える部屋、芽を出す部屋、育てる部屋など、成長に合わせてそれぞれの部屋で違う管理が必要なので大変です。



Q2. やりがいや、嬉しいことは何ですか?

エリンギ作りは育てと同じだと思っています。エリンギを育てていく間に、自分自身もたくさんのおことがわかり、成長することができます。



① 土を作る

全て無農薬の木材(おがくず、くず、とうもろこしの芯を半分にしたもの)などから、きのこが育つ土が作られます。

② 殺菌した土に、きのこのもとになる種菌を植えつける

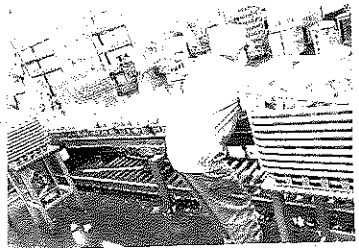
雑菌が入らないように熟練の技でチェックをし、無菌室で慎重に植えつけられます。

袋詰めの様子 (至りから4×4まで) 約40日かかります。

③ エリンギの芽を出し、大きくなるまで育てる

④ ビンからエリンギを収穫し、袋詰めをする

給食センターに届き、おいしい給食になります👏



Q3. 給食を食べるみなさんにメッセージをお願いします!!

きのこハウスのエリンギは無農薬にこだわって作っているので、きのこ特有のにおいや味が特に少なく、食べやすいです。また、食感がよく、味にくせがないので、どの料理にもなじみやすいです。きのこが苦手な人もまずは食べてみてください。エリンギのおいしさを感じてほしいです。

8・9月は、9回エリンギが登場します!!



(株)きのこハウス 山口育美さん