

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

株式会社 森の環



株式会社 森の環(富山県高岡市)
生産本部 次長 奥田 正博さん

国産菌床にこだわり、しいたけ、栄養豊富な花弁茸、きくらげなどを栽培。地元北陸の森林を活かした菌床の製造から、栽培、販売まで一貫して手掛ける。しいたけは、年間862トンの生産量を誇る。



国産菌床栽培で、香り高くふっくら肉厚

産直 富山県産しいたけ(菌床)

庄川水系の日本屈指の軟水を使って 森林資源を活かした国産菌床で栽培

香りが高くジューシーで、ふっくら肉厚な「産直富山県産しいたけ(菌床)」。美味しさの秘密は「水と国産菌床」にあると、代表取締役社長の春日勝芳さんは語ります。



「しいたけの約90%は水分。当社は日本屈指とされる庄川水系の軟水を使って育てています」と春日社長。さらに、しいたけ菌を植え付ける菌床も、自社製造にこだわっています。「菌床は80%が木のチップとおが粉でできています。富山を中心とした北陸エリアの間伐材をチップに用い、おが粉や米ぬかなどの栄養剤とあわせて殺菌後、しいたけ菌を入れて菌床を作っています」と説明していただきました。

実は、きのこの菌床には国外の原材料が使われることが多く、2022年、消費者庁の改定でしいたけについては種菌を植え付けた植菌地を原産地として表記することが義務付けられました。『森の環』のパッケージには、「日本産広葉樹使用」の認証マークが記されています。



再生可能エネルギーを使用 廃菌床の再利用も推進して

「1つの菌床から100個程の芽が付きますが、大きく育つよう間隔を見て芽かきをし20個くらいに絞ります」と、菌床栽培について教えてくれた生産本部の奥田さん。1~2週間かけて収穫後、菌床を30日間隔で一昼夜水に浸けると、再び芽が出てくるので「1つの菌床で、しいたけを3回栽培しています」と話してくださいました。



「森にはじまり、森に還る」を掲げ、循環型農業をめざす『森の環』。栽培工場は、太陽光発電と地中熱空調を併用した再生可能エネルギーを使用。また、栽培を終え廃棄される菌床を、肥料や休耕地の土壌改良材に活用する試みも進めています。「工場のある葦附(あしつき)の地は、大伴家持が万葉集で和歌を詠むなど、昔から美しい自然がありました。菌類は自然界の生成維持に關わるものであり、しいたけや花弁茸、きくらげなどの栽培を通して、これからも自然の恵みと人をつないでいきたいですね」と春日社長は微笑みました。



花弁茸の栽培



『森の環』のきのこ



産直
富山県産
しいたけ
(菌床)
宅 (毎週企画)



産直
花弁茸
(はなびらたけ)
宅

花弁茸レシピ
紹介中!

『谷口ももよの美人薬膳かんたんレシピ』



しらすと花弁茸エキス
たっぷりだし巻き卵



花弁茸とキャベツと
アスパラのバター醤油炒め

レシピは
こちらから



はなびら茸
~もりのわ~
(Instagram)