

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

きた屋フーズ



きた屋フーズ(坂井市)
代表 北藪 幸江さん

1980年、夫の金章さんが脱サラして創業し、大好物のなめこ栽培を開始。『越前なめこ』を中心に、20年ほど前からサラダ菜など水耕栽培の野菜作りも行う。金章さんが亡くなった後、事業を承継。



大きなかさとお太い軸で、食べごたえたっぷり

産直 北藪さんの越前なめこ

組合員の声を生かした、美味しいなめこ 富山県産ブナのおがくずを使った菌床栽培

独特のぬめりやコリコリとした食感が楽しめる「**産直**北藪さんの越前なめこ」。かさが大きく軸が太いので、食べごたえたっぷりです。

「かさを大きく育てるようになったのは、以前、県民せいきょうで組合員さんと交流したときの声を参考にしています」と代表の北藪幸江さんは語ります。夫の金章さんと一緒に長年なめこ栽培に携わってきた幸江さんは、金章さんが亡くなった後、事業を受け継いで『越前なめこ』を育てています。

『越前なめこ』は厳選した富山県産のブナの木を用いたおがくずと、米ぬかやふすまなど自然由来の肥料を混ぜた培地で育てる菌床栽培です。おがくずに肥料を混ぜ込み栽培用の瓶に詰めた菌床を、専用の釜に入れて100℃以上で6時間かけて殺菌。その後、雑菌が入らないようクリーンルームで『越前なめこ』の菌を入れます。2～3ヶ月後に菌床の芽が出始めると、低温で温度管理を徹底した培養室に移動。「夏と冬で肥料の入れ方を変えるな



ど試行錯誤を繰り返し、かさが大きく軸の太いなめこに辿り着きました」と大変さを振り返ります。

ミスト散布を季節で調整 おがくずは肥料に再利用

「なめこは繊細で、季節に合わせて水と採光を調節します」と幸江さん。特に大変なのは水の管理で、培養室ではミスト状の水を3時間ごとに散布しています。「水はあげすぎても足りなくてもダメ。夏は長めに、冬は短めに調整しています。夫は昔、なめこが『牛の鼻のように濡れている感じに』と話していました」と語ります。

培養室で育てたなめこは、2～3ヶ月後に収穫の時期を迎えます。「軸の美味しさも味わってほしくて、軸を長めに1瓶ずつカットしています」とこだわりを教えてくださいました。1つの菌床で2回栽培後、菌床は畑や三国の肥料会社などで再利用されます。「なめこが思った通りに成長したときは、やりがいを感じます。元気な間はずっと作り続けたいですね」と笑顔が広がりました。



おすすめの食べ方

鍋にだし汁を入れ、洗って水気を切ったなめこを加えます。火が通ったら味噌を溶き入れ、ひと煮立ちする直前で火を止めでできあがり。素朴ながらもなめこの美味しさが味わえます。



なめこの
お味噌汁



上手な保存方法

冷蔵庫の野菜室ではなく、冷蔵室での保存がおすすめ。使いきれなかったときは、さっと湯がいてから冷凍保存を。「凍ったまま調理できるので簡単ですし、トロリとしたぬめりもしっかり生きて美味しいですよ」と幸江さん。



産直 北藪さんの
越前なめこ

八宅 (1月3回)