

産直 九頭竜まいたけ
ふくよかな香り、シャキシャキの食感

大野市和泉地区の特産品
九頭竜まいたけブランド

ふくよかな香りと豊かな
味わい、しつかりとしたシャ
キシャキの食感が人気の九頭
竜まいたけ。九頭竜川の源流
付近に位置する大野市和泉
地区に、その生産工場があり
ます。



Profile

株式会社 昇竜
(大野市)
統括管理部長
加藤 正幸さん

1998年、株式会社 昇竜設立。九頭
竜まいたけの生産を中心に、地元
和泉地区の伝統野菜の加工・販売
も手がける。

「周辺の山では昔からまいたけが採れ、和泉
地区の特産品として年間通して生産できな
いと長年取り組んできました。2016年、新
工場も完成し、美味しい九頭竜まいたけを1
年中安定してお届けしていま
す」と語る加藤さん。実は、以前
は「昇竜まいたけ」という商品
名でしたが、「九頭竜」の名称
をブランド化した」という地

元の強い思いから、2015年に「九頭竜ま
いたけ」に改め商標登録したそうです。

新しい工場では、年間1000トンの九頭竜
まいたけを生産。おがくずを使った菌床の製
造から菌の植付け、培養、収穫まで、約70日
かけて一貫生産しています。「一番大事なのは
菌床づくり。土台がしつかりしないとま
くじません」と加藤さん。菌床の原料には、ナラ
と広葉樹のおがくず、栄養源、水を使用。味や
食感を左右する混合割合は、「企業秘密です」
といったすらすらと微笑みます。

自然環境を工場で見出し
豊かな風味と食感を追求

完成した菌床は栽培専用の袋に詰められ、
高圧殺菌後、25℃以下に冷却。その後、無菌室
で九頭竜まいたけの菌を植付けます。「菌を植
えて袋を閉じるとき、菌糸の塊が盛り上げら
れるよう丁度いい空間をつくるのが大事。スタッ
フがひとつひとつ手作業
で、広すぎず狭すぎない
よう上部を折り込んでい
きます」。密閉した菌床
は、夏の自然環境を再現
した温度25〜27℃・湿度
65〜67%の培養室に運ば



れます。菌糸が蔓延したら、
今度は秋の自然環境を再現
した温度16〜18℃・湿度80
〜90%の発生室で、500
ルクスの光を24時間照射。1
株が500〜600グラム
程度に育つと収穫です。「大きすぎては食感が
落ちるので、ある程度ハリのある良い状態を見
極めていきます」。



特産品の振興から地元の雇用拡大、地域活性
化まで幅広く貢献する九頭竜まいたけ。「新し
い工場には見学スペースもあり、県民せいきよ
うの組合員さんをはじめ
め、いろんな方に立ち寄っ
ていただきたいですね。
今後は生産量を増やし、
県内外に九頭竜まいたけ
を広めていけたら」と真
摯に語ってくれました。



たんぼほツアーの様子

オススメの食べ方



「大きい部分は天ぷらに、小さい部
分は炊き込みごはんにするなど、使
い分けてみてくださいね」と加藤さん。
洗うと旨味成分が逃げるので水
洗いはせず、手で縦にさいて分け
るのが調理のポイント。「白い部分
も美味しいので、捨てるところなく
すべてお召し上がりいただけます」。

上手な
保存方法



なるべく早めにお召し上が
りいただくのが一番です
が、もしも残ったときは、ま
いたけが呼吸しやすいよう
パックから出して、キッチン
ペーパーでやさしく包み野
菜室に置くと良いでしょう。

八宅 (毎週企画「ふくい〜な」)