

産直便り

組合員と生産者がともに育てあう
生協の産直

特定非営利活動法人 小さな種・こころ



特定非営利活動法人 小さな種・こころ
(鯖江市)
吉村 敏彦さん(左下)と生産者のみなさん

障がい福祉サービス事業(就労継続支援A型)として、2店舗のカフェ経営と原木しいたけの栽培を中心としたこころファームなど4事業を展開。障がい者の雇用拡充と就労支援の拡充に努めている。



ころんと肉厚、味と香りが濃く栄養たっぷり

産直 こころのしいたけ(原木) 越のてまり

自然の力で育てる、希少な原木しいたけ 日差しや風、年代ごとに組み方を変えて

ころんと肉厚で味と香りが濃く、自然の栄養をたっぷり吸った「原木しいたけ」。特定非営利活動法人 小さな種・こころでは、鯖江市の里山で安全・安心で希少な原木しいたけを栽培しています。「福井県産原木しいたけの最高級ブランド『香福茸』の品種を用い、サイズ規格のないオリジナルブランド『越のてまり』として生産しています」とスタッフの諏訪佳愛さんは語ります。

里山の森にある1.5haのこころファームには、菌を仕込んだ県産のならやくぬぎの原木が7,000~8,000本ほど並びます。毎年2~4月頃、1本約15kgの原木にしいたけの形成菌を手作業で45~50個ほど埋め込み、5月上旬までに里山へ移動。菌が行きわたるよう密集して仮伏せ後、6月から晩秋にかけて組み替えます。樹皮を破って発生(芽の出ること)した原木しいたけは、12月~翌春まで収穫が続きます。「しいたけの成長は日差し



や風で変わるので、湿度や気温に合わせた組み方にします。原木自体、使用年数で水分量が異なり、年数で配置や組み方がまた違ってきます」と諏訪さんは語ります。



香りを凝縮、乾燥しいたけ 親子で楽しめる収穫体験も

小さな種・こころでは原木しいたけを用いた「乾燥しいたけ」も製造しています。野菜用の乾燥機で丸1日じっくり丁寧に乾燥することで、山の香りや森の滋養を凝縮。「生とは別物の美味しさ」と言われるほどの濃厚さにリピーターも多いと言います。

県民せいきょうとのつきあいは約10年になります。毎年、産直協議会などで収穫体験があり、親子で参加した組合員から「子どもに食の大切さを教えることができた」という嬉しい声が寄せられています。

「地産地消を大事にしているのので、まず地元の原木しいたけをより多くの方に知ってもらい、手に取ってもらい、食べていただけたらと思います」と語る諏訪さん。原木しいたけと乾燥しいたけは、ハーツさばえ・神中・たけふの3店舗で販売を行っています。

おすすめの食べ方 原木しいたけのおかかチーズ焼き

しいたけの軸をみじん切りにしたもの、ピザ用チーズ、かつお節、マヨネーズを容器に入れよく混ぜる。しいたけの傘に混ぜたものを塗り、トースターで5~6分焼き色が付くまで焼き、お好みで小ねぎをかければできあがり。しいたけが苦手なお子さんでも食べやすい一品です。



原木と菌床の違い

しいたけは原木に菌を打ち自然の力で育てる自然栽培の原木しいたけと、おがくずを固めた菌床に菌を打ち人工的に養分を与える菌床しいたけの2種類あります。現在市場に流通する約9割が菌床栽培で、収穫に手間のかかる原木しいたけは大変希少です。



産直
こころの
しいたけ(原木)
越のてまり

▲ さばえ・神中
たけふのみ



産直
乾燥 越のてまり

▲ さばえ・神中
たけふのみ