

産直便り

組合員と生産者が
ともに育てあう生協の産直

株式会社ハーツ

産直 ハーツの一株ぶなしめじ

水と栄養と空気を調整し じつくりと低温熟成栽培

かさが大きく、ぶりぶりとした歯ごたえがあり、旨味もボリュームもたっぷり。ハーツの一株ぶなしめじは、NN-11とNN-12という品種を使用。特に、NN-11は一般的なぶなしめじよりも旨味成分のグルタミン酸が多く含まれ、苦味やえぐみはあってもほとんど感じられず、しめじが苦手な方も美味しく召し上がれます。「ただ、NN-11は栽培が難しく、蓄積したデータに基づいた水と栄養源と空気のコントロールが必要」と語る越さん。

ぶなしめじは、菌床に種菌を植え付ける菌床栽培で育てています。栄養源などをビンに詰めて培地をつくり、高温殺菌後、種菌を接種。菌床の栄養源には、木のチップや米ぬか、酒の原料であるコーリヤンの削りくずなど

偶然ですが、生協のお店ハーツと同じ社名です。



Profile

株式会社ハーツ
(長野県中野市)
代表取締役
越 裕之さん

ぶなしめじの菌床栽培とこの類の販売を行う。栽培方法の研究開発、プラント設計まで幅広く手がけている。JGAP認証取得。

ハーツのある長野県中野市は、全国の約40%のえのきを生産するきのこの名産地です。越さんは先代が手がけていたえのき栽培を受け継ぐなかで、約32年前、長野県が新たに特別品種に指定したぶなしめじの栽培に着手しました。「はじめはマニュアルもなく、みんな手探りでしめた」と振り返る越さん。以前、車関係の仕事をしていたことから、「人と車」を「微生物であるきのこ」生産プラン



独自の研究で栽培を模索 JGAP認証も取得して

使っています。「どれも自然のもので、収穫後は堆肥となり土に戻ります。リサイクルという言葉のない昔から、廃棄物となるものを栄養源に活用しているんです」。生産プラントは、温度14℃、湿度98%に空調を管理。濃霧に包まれたような環境のなか、NN-11は80日間培養され、24〜26日かけて生育。最後の14日程はLED照明で採光を調整し、じつくりと低温熟成栽培しています。



トに置き換え、培地となるビンの形状や菌床栽培に適した空調などを研究開発。地域の生産者に情報を広く公開し、生産プラントの設計などにもボランティアで取り組んでいます。2011年には「社内の管理体制を成長させるため」、きのこ版JGAP(※)として国内初の認証を取得。生育から出荷までJGAPに基づきチェックを行い、放射性物質濃度測定にも独自で取り組んでいます。これまでに組合員向けの学習会や対面販売を開き、美味しいきのこの料理や生態などを紹介。「組合員さんから『このぶなしめじ、美味しいから買ってるの』と言われると嬉しいですね。その声が届きになります」と笑顔が弾きました。



▲ 学習会の様子

※JGAP: Japan Good Agricultural Practice 農業、肥料の管理など、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。

おすすめの食べ方



きのこのバターソテーは、油をひかないフライパンにきのこを入れ、蓋をして蒸し焼きに。最後にバターを入れ、しょうゆで味付けます。「バターを最後に入れると、吸いすぎず低カロリーに。それでいて、バターの風味はしっかり残ります」と越さん。

上手な保存方法



保存は、冷蔵庫で(野菜室は不向き)。長く保存したいときは、石づきを取り、食べやすいサイズにさいて、保存袋などに入れ冷凍を。「冷凍すると旨味成分がより出やすくなるんですよ。」

匂いが苦手な人は、調理の1時間前に冷蔵庫から出して封を開けると匂いがなくなります。

宅 (次回1月3・4回)

10・11ページではきのこのレンピを紹介。ぜひご覧ください!