

太陽光で育てる！

知っておいしい食用きのこ豆知識

縄文時代から日本人と共に

シイタケ

料理に使う前30分~1時間太陽光にあてると、カルシウムの吸収を助けるビタミンDが増加！うま味もUP!

お前は乾かさないで

After

昔はマツタケより高級品!

乾シイタケ

Before

わしは乾かしてあげよう

水もどし

もとし際は水に入れ、冷蔵庫で約半日。もとし汁までおいしくいただけます。

7月7日は乾シイタケの日

おみそ汁界のアイドル群団

ナメコ

つるつる~

凍凍保存可なのでいつでもおみそ汁にGo!

白の秘訣は光の遮断

おみそ汁にGo!

テビュー前(天然物)は色も形も全く異なります。

舞って喜ぶおいしい

マイタケ

扇状の傘にはビタミンB1、B2、Dがたっぷり!

きのこの界の名脇役

ブナシメジ

どんな食材、料理にもあいます。

原木栽培は究極の循環産業

原木に利用するクヌギ、コナラは、若い時非常に強い萌芽力を持っています。なので原木用に伐採してもすぐに萌芽が伸びはじめ。

きのこの贈り物

- うま味成分リニール酸
- すてきな香りシオニン
- おなかに嬉しい食物繊維
- そろえて低カロリー!

きのこの贈り物

ホリたちから

手入れをしてあげれば、約20年で再び原木に利用できるサイズに成長します。

原木栽培は自然の力を利用した里山の循環産業なのです。

今よりも食卓におなじみのきのこは達

おみそ汁

江戸時代に始まったしいだけ栽培は、原木に鋭く切れ目を入れ、自然発芽を待つという遅まかせなもので...

大変貴重品でした。

発芽の時期も量も限定されるきのこは

その昔、きのこは天然物しかなかった時代!

育成

目標設定

目標を決め、新しいきのこ品種を作り出す作業。

原木栽培

きのこ栽培は木片に菌糸を培養した種駒で、原木に埋め込む方法の確立で、確実なものが作り出すことができた。

原木は、クヌギ、コナラ、ミズナラ etc

組合せ色々

井け作組み

ヨロイ伏せ

より自然に近い環境で育てるため、味や香りが天然物に近くなる。

交配・選抜

菌糸を掛けあわせて

野山に菌を集めに行くことも。

栽培試験

菌糸を掛けあわせて

選り抜く時は、感性がきまめ!

品種登録

きのこの菌糸がみどりつまっている。

おが粉を利用し、栽培や菌糸の乾燥を容易にする発芽させる菌床栽培の確立で、時期を選ばず大量生産が可能になりました。

菌床栽培

30年代

おが粉

きのこの菌糸がみどりつまっている。

次々発芽するの何回か収穫可

おが粉+キノコ

一角を接種し

空調された室内で育てれば、3~4ヶ月で収穫できるため、年に数回収穫できます。

ここまで、10年近くかかります。