

## みえの安心食材

# 菌床 ハタケシメジ

### ●取材先

栗原きのこ農園

栗原 清實・栗原 清二さま

桑名市坂井

### ●食材説明文（約140文字）

雑菌に弱く、環境の変化にとても敏感なため、栽培が非常に難しいといわれるハタケシメジ。

毎日、温度や湿度を徹底管理し、話しかけるように状態をチェックしてはじめて美味しいものとなる。

力強い歯ごたえとクセのない味で、和洋中、どんな料理にもあう万能選手である。

●現地風景コメント（約30文字）

1



2



林業試験センターと三重大学が共同開発した、  
独自の菌床ブロック。

ハタケシメジの種。雑菌に弱く、  
種植えはクリーンルームで行う。

3



4



菌床はバーク堆肥を基本に、米ぬか・ビール粕等を、  
絶妙のバランスで配合。

120℃の高圧蒸気で殺菌した  
菌床ブロックに元菌を植える。

5



20～22℃に保たれた培養室。  
室内の空気の流れ方でも成長が左右される。

6



菌がブロック全体に広がると、色が真っ白になる。

7



芽が出たら、成長をうながすため、  
袋の上面を切り、酸素の供給量を増やす。

8



ハタケシメジの発生室。  
湿度は100%。霧が立ち込めてる。

9



密閉でき、室温をコントロールしやすい  
輸送用コンテナを栽培室として利用。

10



ざらっと並んだ菌床。  
1ヶ月で500個を仕込んでいる。

11



力の強いものが大きく育つ。  
菌床の上で激しくせめぎ合う。

12



別バージョン

13



温度の変化に敏感。たった2℃の違いで、成長度合いが変わってしまう。

14



野菜とは違い、追肥料もあげられない。  
ハタケシメジの生命力が頼り。

15



三重のハタケシメジ元菌は、  
全国トップクラスの品質と評価が高い。

16



首が太く、しっかりしている。  
カサも弾力があるのは、美味しさの証明。

17



別バージョン

18



見た人に、必ず「きれい」と言わせる、  
自然の造形美。

19



毎回、栽培の方法を少しずつ変える。  
一筋縄ではいかないところが面白い。

20



接種から収穫まで約80日。  
長期間、繊細な気づかいが必要。

●食材写真コメント (約 30 文字)

22



21



23

アップバージョン

シャキッとした歯ごたえで臭みのない味。  
和・洋・中どんな料理にも OK。

横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

25



24



横バージョン

ハタケシメジのパスタ。  
低カロリーでダイエットにもおすすめ。