



～学校給食うまいもん便り ぶなしめじ・ひらたけ編～

「いいものを作りたい」— “おいしい” に挑み続けるのは、高須賀にあるチャイルドウッズ・山田さん。山田さんは、親子2代にわたってぶなしめじ、ひらたけを30年以上栽培されています。



ぶなしめじ、ひらたけは菌床栽培。県内のおがくずや、つくば市をはじめとした近隣でつくられた米ぬかを使用したこだわりの培地で菌を培養し、発生させます。それぞれ成長段階に合わせて部屋を替え、温度・湿度もその都度調節しています。



また山田さんご自身も施設に菌を持ち込まないように、納豆を食べない等食べるものにも気をつけています。ぶなしめじ・ひらたけに優しく自分に厳しいその姿からは、ぶなしめじ、ひらたけ栽培に対する熱い思いが伺えます。今ある現状に満足せず、様々なテストを重ねながら「おいしい」を追求し続ける山田さん。山田さんの作ったぶなしめじ、ひらたけを食べた県外の方が、そのおいしさに魅了され、リピーターになるのも納得です。



「愛情を込めて育てています。好き嫌いしないで食べてね」。山田さんの愛情がたっぷり入った安心・安全・新鮮なぶなしめじ、ひらたけは、シチュー、サラダ、うどんなどの汁物等で登場します。お楽しみに！



ぶなしめじ、ひらたけは食物繊維・ビタミンB群が豊富！整腸作用・コレステロール低下作用・糖質や脂質の代謝を促す働きなどがあります。カロリーも低く、積極的に取り入れたい野菜です。