



現在市場に流通しているほとんどが外国産であるきくらげ。国産のものは全体の数%程度であると言われています。そんな貴重な国産きくらげの栽培を手がけられているのは、小田でしいたけを栽培されている白石さん。白石さんのしいたけといえば、肉厚でみずみずしく、しいたけが苦手な子も白石さんのしいたけなら食べられるという声があがるほど子供達にも大人気！今回は、そんなしいたけ栽培のプロ・白石さんが育てられた絶品きくらげの紹介です。

白石さんのきくらげは肉厚でつやがあり、とてもジューシー。これまで食べていたきくらげは何だったのだろうと衝撃を受けるほどです。(栄養士もびっくり！)



2ヶ月培養した菌床に縦に切り込みを入れると、その切れ目からきくらげが発生します。

白石さんのきくらげは、おがくずにぬかなどを混ぜた培地に菌を植える菌床栽培という方法で栽培されています。無菌室で植菌した後2ヶ月ほど培養し、菌床に切り込みを入れきくらげを発生させます(上記写真参照)。きくらげはデリケートなため、徹底した温度・湿度管理が必要です。そのため、ハウスに入る太陽の照射量を調整したり、定期的に散水を行ったりと、気が抜けません。

もちろん、農薬は不使用です。また、子供達に安心しておいしいものを食べてもらえるようにと、収穫後も虫がついていないか確認したり、最後の最後まで気を配りながら給食センターに納品していただいています。



夫婦二人三脚で栽培されています！

そんな愛情たっぷりの白石さんのきくらげは9月以降の給食に登場します。お楽しみに！



♪ きくらげはカルシウムの吸収を助ける働きビタミンDと、おなかの中をきれいにする食物繊維が豊富です。その他、鉄などのミネラルもバランス良く含まれています。