

給食の“おいしい”をつくる人

生産者さんに会いに行ってみた



鈴木 繁男さん

40年続くなめこ栽培 受け継がれた技と思い

鈴木さんは、約40年にわたりなめこ栽培を続けられています。もともとは冬の副業として始まったきのこ栽培が、時を経てご両親の独立、そして現在の鈴木さんへと受け継がれてきました。栽培は安定供給に優れた菌床栽培で行われ、給食センターやスーパーへ出荷されています。施設内では帽子や消毒済みの長靴を使うほか、作業のたびに清掃を行うなど衛生管理が徹底され、安心して食べられるなめこづくりが支えられています。

伝えたい、なめこの魅力



一番うれしい瞬間は、元気に育ったなめこを無事に収穫できたとき。味噌汁はもちろん、炒飯や麻婆豆腐など、なめこの新しい味わい方も紹介してくれました。

あとがき

つくば市はきのこの栽培が盛んな地域です。給食でも地元で育ったきのこをよく使います。中でも、なめこはぬめりがあっておいしいですね。鈴木さんが心をこめて育てたなめこを、ぜひ味わって食べてください。〔桜学校給食センター 管理栄養士〕

温度と湿度を細やかに管理

なめこ栽培において、温湿度の管理は気を抜けません。体力が必要な作業も多い中、丁寧な管理によって均一な品質が保たれています。栽培に大豆かすを使うことで軸がしっかり育ち、より良い食感になるそうです。



瓶から培地を取り出す機械。培地は粉碎して、近隣の農家に堆肥として活用されています。