

産地  
メーカー  
を訪ねて

有限会社  
佐の川園 (能美市)

能美市



# モーツァルトを 聴いて育ったまいたけ

軸が太く、コリコリとした食感がきわだつ佐の川園のまいたけ。名曲を聴かせて育てているという、その正体に迫るべく、モーツァルトが響くまいたけの栽培施設を訪れました。

どうしてモーツァルト？

佐の川園は昭和61年に、社長の山岸正賢やまがし せいけんさんが脱サラして始めた会社です。最初は原木のしいたけを栽培していましたが、まいたけを食べたらとてもおいしかったので、「よし、まいたけを作ろう」と思ったことが始まりです。しかし、いざ自分で作ってみると雑菌が入るなど失敗の連続でした。それを乗り越え、平成7年頃に栽培に成功し、生協でも取り扱うようになりました。



ところで、なぜモーツァルトを聴かせているのか。専務の山岸正三やまがし せいぞうさんによると、「自然界の音には『千分の1ゆらぎ』という波長があり、モーツァルトの曲はそれに近い音を出しているという研究結果があります。うちのきのこ類もなるべく自然界に近い環境で育てるためにモーツァルトを聴かせているのです」。

まいたけができるまで

まずポリ袋に、おが粉、乾燥おから、水、まいたけに必要な栄養素を混ぜたものを入れ、栽培する土台（培地）を作ります。その袋ごと102度で5時間殺菌します。殺菌しないとカビが生え、まいたけの菌がカビに負けてしまうからです。



培地を混ぜる

殺菌した土台は一晚かけて冷まします。その後まいたけの菌を植え付けて1日安静にし、翌日から温度18度、湿度80%以上の管理された室内で常時光を当てて培養します。光がないと、かさが大きくならいそうです。

そして、芽が出るまでが2カ月。それから収穫までに1週間かかります。この間にモーツァルトを聴かせています。1個の培地が約2.5kgで、そこから500〜600gのまいたけが収穫できます。

1株のまいたけを切り分けて、パック詰めをします。まいたけは葉より軸のほうが食感がいいので、軸をなるべく多くするようにして切ります。



切り分け



袋の中で芽を出すまいたけ

佐の川園おすすめの  
保存方法

蒸れて水分がつくと日持ちが悪くなるので、パックから取り出して紙袋などに入れ、冷蔵庫の野菜室へ。冷凍する場合は、小房に分け、袋に入れて冷凍。使うときはそのまま調理します。冷凍したほうがうまみがアップするというデータもあるそうです。



佐の川園まいたけ(100g)  
(次回4月3回)じわもーる  
149円(税込)



意外と知らない!?

まいたけの ヒミツ



【 煮汁が黒くなるのは? 】

黒い色素が水溶性で汁に溶け出すため。うまみ(グルタミン酸)や栄養も溶け出して風味がアップしますよ。



【 調理は水から 】

うまみは60〜70度で急増するので、調理をするときは水から入れてじっくりと加熱し、煮すぎないことです。



【 肉を柔らかくする 】

まいたけにはタンパク質分解酵素があります。ほぐして肉と一緒にポリ袋などに入れて2時間ほど置いてから調理すると、肉が柔らかくなります。

【 栄養たっぷり 】

カリウム、亜鉛、ビタミンB2、ナイアシン、食物繊維などが含まれています。まいたけの食物繊維は不溶性のβグルカンなので、体内で腸の動きを整え、デトックス効果が期待されます。また、悪玉コレステロールを減少させ、中性脂肪を分解する働きもあるとのこと。そして、ナイアシンはタンパク質や脂質、炭水化物の代謝をサポートしたり、皮膚や粘膜を美しく保つ効果もあります。また、最近は免疫力を高める野菜として注目もされています。



上段左より社長、専務の正三さん、  
機関紙企画検討委員の苗さんと常務の賢生さん