

産地
メーカー
を訪ねて

株式会社
森の環
(富山県高岡市)



菌床栽培のしいたけは
温度・湿度管理ができる施設で
栽培するので
年間を通して生産できます。

しいたけができるまでを
矢野さんに案内していただきました

① 菌床づくり

おが粉などを袋に詰めた菌床を殺菌釜に入れ、120℃の蒸気で無菌状態にし、1日かけて25℃まで冷却し種菌(たねきん)を接種。室温22℃に調整された培養室で約100日寝かせる。

夏の森の
環境に

菌が全体に行き渡って真っ白に。
この後茶色に変化します。



② 熟成から芽吹きまで

茶色に変化した菌床を培養袋から出し温度15~18℃に調整された発生室に。3~4日後にしいたけの小さな芽が所々に生まれてくる。

秋の森の
環境に

どの芽を残すかを見極めるのは
熟練の技。



③ 芽かき

1つの菌床から出てくる約100個の芽を約30~40個にするため「芽かき」と呼ばれる摘果作業を行う。

芽かき前

作業の合間にもきのこはどんどん育っていきます。
スピードが肝心。

④ 収穫

芽かきから約1週間後に収穫。早朝から始まる摘みとりは全て手作業。どれを今日摘むのか判断するのも熟練の技。※ひとつの菌床で収穫するのは3回まで。破棄した菌床は肥料や休耕地の土壌改良材として土に戻す。

⑤ 包装

鮮度保持のためコンピューターで素早く計量し包装機へ。作業は高度な衛生管理の下、クリーンルームで行う朝どれのしいたけは、その日のうちに包装。

パッケージには
P-プラスを
採用

P-プラスは袋内を低酸素・高二氧化碳状態に保つので、しいたけを窒息させず、さらに呼吸をできるだけ低く抑えることで鮮度保持をします。また、トレイよりもプラスチックの使用量を削減できます。



産地 富山県産しいたけ(菌床)
(80g・不揃い)
(次回5月4回) 128円(税抜)

国産広葉樹100%の 菌床から生まれるしいたけ

株式会社森の環はきのこ栽培用の菌床製造から、しいたけの栽培・販売を一貫体制で行っています。富山県は菌床の主原料となるナラ、クヌギなどの広葉樹の森林資源が豊富。水にも恵まれていて、工場のある富山県高岡市葦附は全国有数の軟水が湧出する地としても知られています。

森の環の誕生

森の環としてのスタートは2年前。前身の会社は昭和60年からハウスでしいたけの栽培を行っていました。平成30年4月に大型の繊維工場だった建物をしてしいたけ栽培工場「あしつきの森」として再生し、同年10月に社名を森の環と改め新たな一歩を踏み出しました。現在、41棟のハウスの生しいたけの年間生産量は800トンを超えます。

営業企画室の矢野正文室長は「私たちが目指しているのは、森に始まり森に還る循環型農業。自然から学び、森から学び、そして人と自然の共生を意識しながら事業を進める、人と地球環境に優しい企業であることです」と語ります。虫食いによって不適合と判断された木材を工場の内装に使用するなど環境保全につながる活動も積極的にを行っています。

菌床は国産の広葉樹100%と 名水から

しいたけの栽培は培地となる菌床づくりから始まります。菌床の主原料となる「おが粉」は間伐材を粉砕したもの。チップ状のおが粉と粉状のおが粉を混ぜ合わせ、米ぬかなどの栄養源と水を加えたものを充填機でブロック状にします。

「私たちがつくる菌床は、庄川水系の名水と国産広葉樹を原料としています。しいたけの成分は9割が水分のため、生育にはきれいな水が重要です。加熱したしいたけから「じゅわつ」と染み出るおいしさはここにありまます。しいたけは菌床の水分と原材料となる樹木の成分を吸収しやすいのです。昨年、業界団体が国産原材料で栽培されたことを表すどんぐりマークを作ったのも、消費者に安全・安心なしいたけをお届けしたいという思いからです」と矢野さん。



環境にやさしい エネルギー技術を採用

菌床の製造やしいたけの栽培には、温度や湿度の管理が大切です。冷暖房にはコストもかかり、環境への負荷も大きくなります。森の環では、太陽光発電と地中熱を利用して、夏場は外気温よりも低く、冬場は高くなります。この温度差を利用して効率的な冷暖房でエネルギーコストを削減しています。

もつときのこを身近に

最近では3棟のハウスで、国産では珍しい生きくらの栽培も始めました。「きのこを食べて元気になれるように1日の食事の中で、必ずきのこを食べたいかなるようなレシピ提案などもしていきたいと思っています」と矢野さん。森の幸である「木の子」を人の幸へとつないでいきたいと考えています。



矢野 正文室長