

# 「有限会社 中山食茸」工場見学記

「まいたけ・生しいたけ・生きくらげ」。『ハビ・デリ』には、いろいろなきのこが掲載されています。今年50周年を迎えた(有)中山食茸を訪ね、栽培へのこだわりや生産のようすをお聞きしました。



中山 芳雄さん  
有限会社中山食茸  
(新潟市南区)  
代表取締役社長

## きのこ栽培へのこだわり

きのこは木の子ども。基となる木が大事という先代の考えが、きのこを育てるための菌床に使用するおが粉にはこだわっています。それぞれのきのこに合う木を探し全国をめぐり、現在は新潟だけでなく秋田・富山・群馬・埼玉からおが粉を仕入れ、試験をしながらブレンドして使用しています。

また、きのこの作りには大切なのは温度・湿度・酸素です。きのこの夏の山や秋の山だと錯覚させるため、育ちやすい涼しい自然環境を再現しています。長年の経験で、きのこの顔を見れば元気に育っているな、喜んでいるなというのが分かるので、顔を見ながら試行錯誤してきました。

※おが粉 木材を削るカチで削って細かくしたもの

## 稲作からきのこ栽培へ

代々、専業農家として稲作をしていましたが、冬は雪が降ると仕事ができなため、その間に何かできないかと考えて、1974年にヒールハウスでの原木しいたけの栽培を始めました。1993年に新工場を建て、まいたけ栽培を始め、そこからきのこ一本でやっていくことになりました。その後、生きくらげや生しいたけの栽培・増産をし、工場も増設していきました。現在では年間750トン、約500万パックものきのこを生産しています。



専業農家だった中山さんのお父さんからはじめたきのこ作り。どんどん大きくなり、今では通年雇用約70人のきのこ工場になったんですね。

※J-Good・Japan Good Agriculture Packer・Packaging 農林水産省が普及を推進している。余の安全・環境保全に力を入れられる。持続可能な農業のために生産者を取り組むことも重要。

## ブレンドしたおが粉で菌床作り

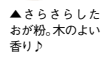


▲営業課長の松田さんと中山社長に工場内を案内してもらいました



### 1 おが粉置き場

おが粉は産地別に分けて保管。おが粉に雨が当たると木の栄養や風味が流れ出てしまうため、置き場には屋根を付けている。おが粉は森林組合と提携し、山で定期的に間伐された木材をおが粉にして利用。放射能検査や残留農薬検査をしっかりと行い、仕入れたおが粉は鮮度のよいように使い切っている。



▲さらさらしたおが粉。木のよい香り



### 2 ミキサー

おが粉をブレンドする巨大なミキサー。おが粉の他に、カルシウムやおからや水などを混ぜ込む。



### 3 仕込み機・高圧殺菌釜・冷却室

ミキサーでブレンドしたおが粉を自動で袋詰めし、菌床ができあがる。1日約3000床作られ、100℃以上で高圧殺菌し、冷却室で冷ます。

## こだわりの菌床に種まき



### 4 接種室

種まきは清潔に保たれたクリーンルームで行われる。冷却した菌床の上にバラバラと種を入れ、日付を記入する。ここでは異物の混入を防ぐために、髪の毛が落ちないようにネットを被り、さらに全身を覆う服を着ている。



### 5 菌床培養室

菌床の上に入った菌から菌糸が伸びて、どんどん菌床が白くなっていく。約1カ月経つと真っ白に。施設内は約23℃に管理されているが、棚の上下、内側・外側では温度が違うので、手作業で場所の入れ替えをする。ここでは、全部で22万菌床を培養している。



きのこは息をしているので酸素が必要です。天井には大きな換気のパイプがあり、二酸化炭素の基準値を超えると外の空気と入れ替えるようになっています。



▲「ハビ・デリ」にて、「まいたけ」「生しいたけ」「生きくらげ」を取り扱っています

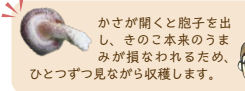
## 成長を見守る

きちんと並んでいてきのこのマシヨンみたい!



### しいたけ発生室

ここに移ってきた菌床は袋を開けると2~3日で芽が出てくる。しいたけ同士がぶつくと、小さくなったり形が悪くなったりするので、毎日芽かき(間引き)をする。6~7日後、かさの後ろを見てかさが開ききる直前に収穫。



かさが開くと胞子を出し、きのこ本来のうまみが損なわれるため、ひとつずつ見ながら収穫します。



## きのこ Q & A

使い終わったおが粉は?

県に申請して堆肥化し、近隣の農家さんに使ってもらうことで地域で循環しています。間伐材の使用から使い終わったおが粉の堆肥化まで、環境に配慮してやっています。



▲堆肥場の広さにびっくり

きのこの保存方法は?

野菜室ではなく冷蔵室で保存してください。冷凍する時はカットして保存袋に入れて、使用時は解凍せずそのまま使用ください。

おすすめの食べ方は?

まいたけは天ぷらがおすすです。変わったところではカレーでいただきます。だしをきかせたお鍋や、お肉や野菜と一緒に炒めていただきます。生しいたけは焼いて醤油をかけてそのままが1番。これからは煮物もおいしくいただけます。生きくらげは30秒程湯がいてほん酢やわび醤油、チゲ鍋・しゃぶしゃぶ・おでんにも。味にせがないのでどんな料理にも合います。



### きくらげ発生室

培養が終わったきくらげの菌床に、袋の上からアルコール消毒したナイフを刺すところから芽が出てくる(芽出し)。酸素が少ないと小さく育ってしまうので換気が大事。夏は約2週間、冬は約3週間で収穫。



きくらげには、一般的な薄くてコリコリした食感の「南の地域のきくらげ」と、身の厚いゼラチン質でプルプル食感の「北の地域のきくらげ」の2種類があります。当社は「北の地域のきくらげ」の種で生産しています。培養がとても難しく、特に冬は育ちにくいのですが、試行錯誤を重ねて1年を通して安定栽培しています。



### まいたけ発生室

袋を開けると8~9日ほどで大きくなる。葉の後ろにどのくらい胞子が付いているかひとつずつ見取。



まいたけは水分を吸って育つので、蒸気を発生させて室内の湿度を管理します。ギリギリまで湿度を低く調整することにより、味が濃くてシャキシャキした食感で、風味のあるまいたけができます。



取材の時に生きくらげをぼん酢で試食しました。ぶるぶるの食感がおいしかった〜♡



「中山食茸」の詳しいお知らせはこちら

