



安喰さんご一家 四代目の啓太さん(左上)と奥さま(左下)、三代目の功さん(右上)と奥さま(右下)、啓太さんのお子さん(右下)



安喰さん栽培地

通年変わらぬ
おいしさをお届け!



菌床栽培生しいたけ

参考価格: 198円(税込213円)
(特価)企画: 5月4回

野菜王国茨城から「四代目」の作る菌床しいたけ



①菌床のメイン原料、広葉樹のオガチップ ②無菌室(クリーンルーム)でのしいたけ菌接種の様子 ③接種完了 ④接種後約3週間後の菌床 ⑤培養菌床袋のカット ⑥発生3日目のしいたけ

時間と手間と労力の結晶

換気・温度・湿度管理は必要不可欠

菌床栽培生しいたけができるまで
菌床栽培は、ナラ、クヌギなど広葉樹のチップ材と大豆や米ぬかなどを混ぜ込んだ培地にしいたけの菌を植えることから始まり、それから半年が培養期間となります。毎日の換気と温度・湿度管理は必要不可欠。換気を怠ると菌が窒息して弱くなり、その後のしいたけの発生に大きく影響するからです。

培養日数と積算温度(しいたけの成熟までに必要な気温の合計)をクリアしても、作業は終わりではありません。ハウスの温度を25℃に上げて培養菌床袋のカット・袋はがし(袋内温度が上がりすぎないための処置)を行います(1万菌床当たり5日間必要)。その後同じ温度で1週間、温度が上がりすぎないように気を付けながら菌床袋内の水分を保つためのゴム付け作業をします。さらに手作業で1カ月散水し、1日0.5℃ずつ温度を下げ、発生刺激によってしいたけを発生させます。

しいたけ栽培で特に気を使うのは菌床づくりです。バーナーを使って菌床を最高100℃で蒸し焼き(殺菌処理)し、無菌室でしいたけ菌を接種しますが、この時は納豆も食べられません(納豆菌の力が旺盛なため)。

国産原料を菌床に使った、安全・安心、おいしい生しいたけです

原木栽培と菌床栽培

原木栽培は、ホタケ木と言われる約90cmに切られた木(クヌギ、ナラなど)に直接しいたけ菌を植菌し、栽培する方法(しいたけが育つまで1年から2年半)。菌床栽培は、広葉樹(クヌギ、ナラなど)のオガチップ材にふすまなどの自然の栄養体を入れた人工的な培地にしいたけ菌を植え栽培する方法です(しいたけが育つまで6カ月ほど)。いずれも手間と時間と労力がかかる栽培です。

また、森の中で行う原木栽培は、春秋の昼夜の寒暖差の大きな時季が旬ですが、菌床栽培も自然と同様に温度が重要。夏は空調を調節しつつ「半空調」にし、自然環境を取り込みながら栽培します。ちなみに、秋に使う新しい菌床は元気が良く、しいたけもよく育ちます。

しいたけ栽培にかける思い

「今もたくさんの方に利用していただいています。さらに多くの方々に食べていただき、しいたけの良さを知ってもらいたい。そのため、これからも安心して食べていただける安全安心なしいたけを栽培し出荷していきます。」(安喰啓太さん)

茨城県西産直センター「その他の主な生産物」

- 諏訪さんのまいたけ..... 通年
- とうもろこし..... 6月中旬~7月中旬
- 米の精にんじん(WN101)..... 11月中旬~2月中旬
- 白菜..... 11月下旬~2月