



① 培地製造  
② 大きさ比較(各々、左がベビーベラ、右は通常サイズ)  
③ ホワイトマッシュルームのサラダ  
④ ブラウンマッシュルームのオムレツ  
⑤ マッシュルームの天ぷら  
⑥ 舟形マッシュルーム全景

## 大型マッシュルーム栽培の秘訣

目利きと経験がものをいう

大きいほど栄養価も高いの？  
色や大きさの違いによる栄養価の差はありません。マッシュルームはビタミンB1・B2などのビタミン群を多く含むほか、たんぱく質、うまみ成分のグルタミン酸や必須アミノ酸も豊富に含まれています。

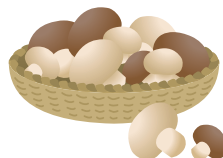
同社では自社で加工事業も行っているため、規格外品のマッシュルームは生スライスや、乾燥、水煮製品などに加工しています。

「ベビーベラ」は、周りのきのこを間引きして大きく育つ環境を整え、通常サイズよりも5日ほど長く生育。そのため大きくなって肉厚、熟成されたうまみと食感が両立しています。味のバランスが良いので、サラダにしてもソテーにしても、存在感のあるマッシュルームのおいしさが楽しめます。

しかし、大きくなって身の締まったマッシュルームを生産するには目利きと経験が必要で、ストレスは厳禁。ストレスによりかさが開いたり変形したりするからです。きめ細やかな温度管理・湿度管理が重要となるため、大きさと身の締まりを兼ね備えたマッシュルームは生産量もわずかです。

大きいほどおいしい!? マッシュルーム

熟成されたうまみをぜひ味わって!



# おいしい有機マッシュルーム 最上小国川の伏流水で育てました



(株)舟形マッシュルームの皆さん(左上 代表取締役社長 長澤光芳さん)

## マッシュルームひとすじ…(株)舟形マッシュルーム

(株)舟形マッシュルームは2001年、山形県最上郡舟形町で創業しました。夏は蒸し暑く、冬は2mを超える積雪もある土地柄ですが、最上川の支流である清流「最上小国川」のほとりで、甘みが特徴のホワイトマッシュルーム、風味が特徴のブラウンマッシュルームを生産しています。その他に加工品、直営レストランなど、マッシュルームの魅力を広く伝えるための事業も行っています。

## 良いマッシュルームのため、水と培地の質にこだわる

マッシュルーム生産では、培地(菌床)製造や栽培管理の際に大量の水を必要とします。(株)舟形マッシュルームはこの水にこだわり、最上小国川の豊富な伏流水を用いることで、味が濃く、身の締まったマッシュルームを育てています。

また、マッシュルームの菌糸はデリケートで機嫌を損ねると急に成長が悪くなるので、毎日根気強く向き合い、培地の質を保つことが重要になります。同社では、季節に合わせて水分量を変えるなど、環境による変化を見極め、常に安定した品質の培地にしています。コストアップになっても、栽培に化学肥料は使わず、植物性の肥料と天然由来の資材(コーヒー豆の搾りかすなど)のみ。ちなみに、栽培の終わった菌床は「完熟堆肥」として近隣の農家で二次利用されています。

## 有機JAS認証取得後も、栽培方法改善に努力

「創業時より化学合成農薬・化学肥料に頼らない栽培をしていたため、有機JAS認証はさほど難しいものではありませんでした。しかし一部の培地原料の変更が必要となり、1年間かけてテストを繰り返し、認証を取得。オーガニックとしての販売をスタートしてからも、栽培方法は常に改善しながら取り組んでいます」(株)舟形マッシュルーム取締役社長 長澤光芳さん



大きくて  
味わい豊か



## 有機マッシュルーム

- ベビーベラミックス150g (4~5個)  
2月4回 参考価格  
(特)378円 (408円)
- ホワイト100g  
2月4回 参考価格  
(特)198円 (213円)
- ブラウン100g  
3月1回 参考価格  
(特)198円 (213円)

## マッシュルームの栽培方法

1 麦わらに水を含ませ、栄養剤と一緒に混ぜて12日ほど発酵。

中心温度は85度にもなり、黄色いわらが赤茶色に。発酵熱で低温殺菌したら、菌床原料の完成。



2 マッシュルームの種菌を植え、2週間培養。

スポンジ状になったブラックビートモス®で覆い、20度台前半で菌糸を培養。



※湖沼などに数千年以上堆積していた腐植(植物)。土壌になじみやすく、土壌づくりに最適な資材。

3 室温を18度くらいに落とすと、菌糸が刺激を受けてマッシュルームの実を作り始める。

4 1週間くらいで収穫スタート。



適度なサイズのものから一つひとつ手作業で収穫。