

給食に使用しているぶなしめじは、広島県三原市大和町の広島きのこセンターで育てられています。そこでは、ぶなしめじだけでなくエリンギも育てられています。工場の中で育てられているぶなしめじとエリンギは、夏から秋にかけての森の環境に近い状態になるようにしてあります。



森の中の土

森の中の土は、腐葉土などで柔らかくて栄養がたっぷりです。広島きのこセンターでぶなしめじやエリンギを育てる原料となるのは、トウモロコシの芯を乾燥させたコーンコブミール・こめぬか・ふすまなどです。



コーンコブミール こめぬか ふすま

これらの材料を混ぜたものを高熱・高圧殺菌し、きのこの種菌を植えます。



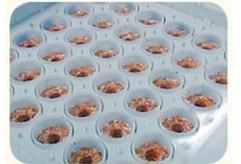
夏の森

夏の森では、きのこの種菌となる胞子がとんできて、地面などに落ちて養分や温度や湿度が快適な状態になった時、養分を取り込んで菌糸になります。

広島きのこセンターでは、菌糸が最も伸びる環境の部屋に入れます。すると、菌糸が増えて、栽培ピンの色が黒から白に変わっていきます。



菌糸が全体に広がり、真っ白になった栽培ピンの表面を刺激し、中の菌を活性化させます。これを「菌かき」といいます。



「菌かき」をした後の様子



秋の森

秋の森は、涼しくて少しジメジメとしてきのこが成長するのに最も適しています。

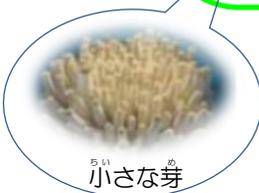
生育室では、霧吹きで湿度を一定に保ち、温度管理や光の調節などを細かくして、自然の環境に近い状態にしています。



おちばした 落ち葉の下

秋になり木々の葉が落ちて、土の上にたまります。落ち葉の下は、しっとりとしています。

広島きのこセンターでは、菌かきをした後約一週間、ビニールシートをかけておきます。これは、乾燥を防ぎ、床面の保護をするためです。ビニールシートをかけて約一週間すると小さな芽が出てきます。



小さな芽



収穫

収穫前のぶなしめじ



成長したぶなしめじとエリンギは、専用の機械で収穫をされます。成長から収穫まで、ほとんど人の手に触れることはありません。きのこは、とても繊細な生き物なので細心の注意をして育てられています。

青いケースは取ってから収穫します。

収穫前のエリンギ



広島第一きのこセンター
所長 高井 博さん

広島第二きのこセンター
所長 大越 仁哉さん

ぶなしめじやエリンギを食べてくださる人々の健康が保たれることを願ってきのこ作りを熱心にされています。

ぶなしめじ・エリンギともに、生き物なので温度によって成長が大きく変わります。気温が上がると建物の内部の温度も上がってしまうので、建物の外側から水をかけるなどして、部屋の温度を一定にする工夫をされています。