

甘日市のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

たべもの新聞

Vol.38 まいたけ

令和3年10月1日 甘日市学校給食センター

給食センターに届く甘日市産の舞茸は、大きくて新鮮で、食べると香りや食感がとても良いと思っていました。そんな美味しい舞茸はどのように育てられているかを知るため、甘日市市の吉和にあるきのこセンターへ取材に行きました。

吉和の舞茸の栽培の様子を

紹介します。

～舞茸が育つまで～

天然に近い香りや食感を出すためには、この作業がとても大切。



冬の吉和はとっても寒いから、1年中春や夏のような温度を保つのが大変…。



機械で霧が出ていて、本当に森の中みたいだったよ。



ここに舞茸の菌を植えます。

春から夏の地中を再現 秋の山の中を再現



ナラの原木をすり潰した粉に、水とすり潰した豆や小麦の皮などを混ぜたものを土台にして舞茸は育ちます。



袋に詰め、半日ほど100度以上で加熱して、雑菌がない環境にします。



室温24℃、湿度70～80%、真っ暗な部屋で、約50日間育てます。



室温17℃、湿度95%、電気で明るくした部屋で、約10日間育てます。

▽植えて3日目

▽26日目

▽46日目

▽小さなまいたけ

▽約60日かけて成長



袋に詰め、出荷します。主に広島県内、遠いところで東京都まで運ばれます。

中島さんからのメッセージ

吉和の人口は約600人の小さな町です。このまいたけ栽培を通し、街の活性化につながればと思っています。この自然に恵まれた吉和で育った舞茸を皆さんに食べてもらうことで、吉和のことを知ってもらい、吉和を思い出してもらい、また足を運んでもらえたら幸せです。



皆さんが給食でこの舞茸を口にしたときに「これはおいしい！家でも買って食べようや」と言ってもらえるような、舞茸をこれからも栽培していこうと思います。

舞茸を栽培されている中島さん

舞茸の香りや食感を楽しんで食べてね。



*給食では・・・

1年間を通して、吉和の舞茸が給食に使われる予定です。

10月4日(月) お宝汁 10月18日(月) 秋の香りご飯 10月29日(金) きのこと汁