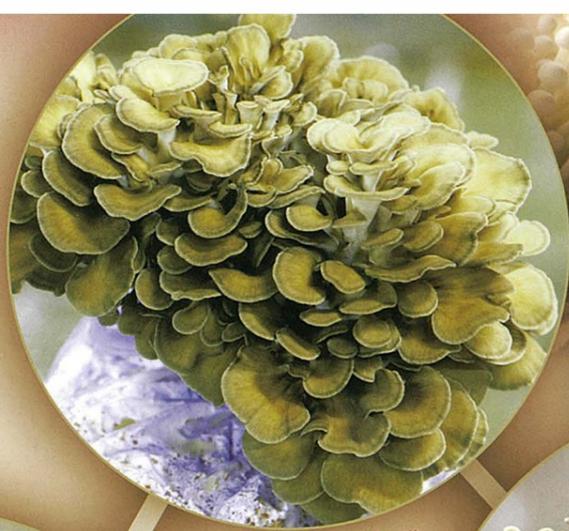


きのこの

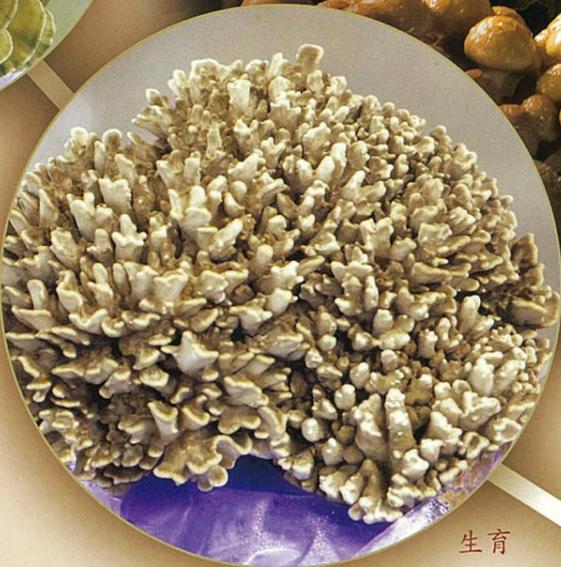
Until a mushroom grows

できるまで

ヘルシーでおいしくて、おまけに免疫力を高める
 食物として注目されているきのこ。
 愛別町は、昭和47年から栽培に取り組み、
 今では北海道一の「きのこの里」として知られます。
 愛別町のきのこには、大自然の愛と、
 栽培農家の真心がいっぱい詰まっています。



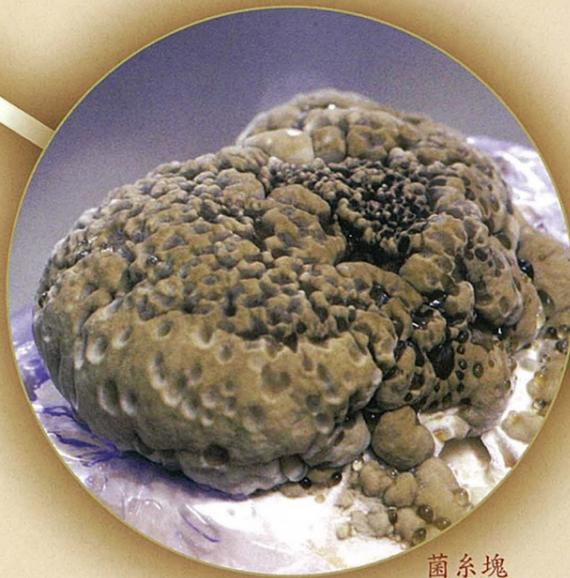
収穫



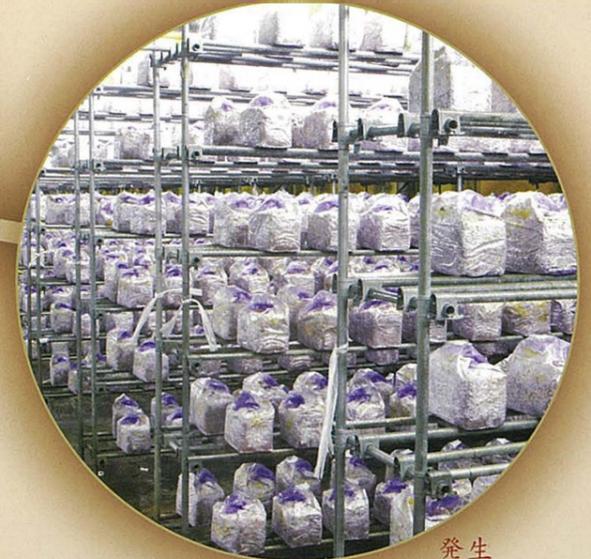
生育



包装



菌糸塊



発生

愛別のきのこを紹介します

きのこ図鑑



エノキキノシタ

エノキの原種と言われているニュータイプのきのこ。オガ粉や栄養剤などの培地に種菌を植えつける「菌床栽培」で生まれた品種。食感は、かさの部分がなめこ・下の部分がエノキよりももっとコリコリしています。



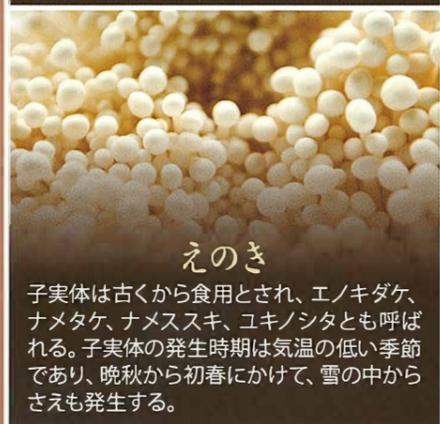
舞茸

マイタケは、担子菌門サルノコシカケ科のキノコ。食用として馴染み深いキノコである。世界中の暖温帯から温帯北部にかけて分布し、ナラ類、カン類、シイ類といったブナ科樹木の大きな根株に寄生する



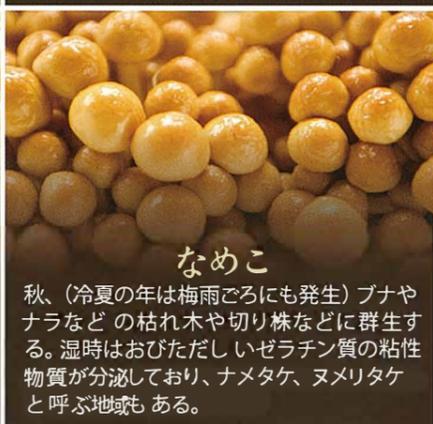
キクラゲ

キクラゲは、中華料理の食材として定番だが、無味無臭でコリコリとしたゼラチン質が、特徴的なキノコである。今までは乾燥された中国からの輸入品が一般的だったが、国内産への需要の高まりに応じて、現在では愛別においても栽培が行われています。



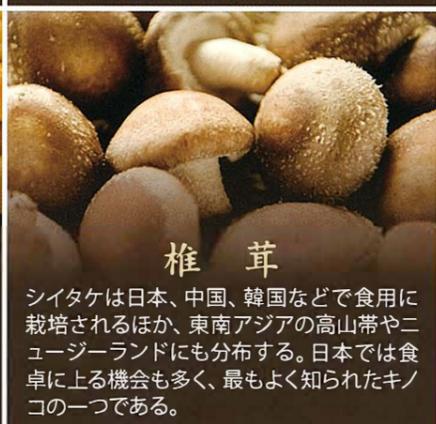
えのき

子実体は古くから食用とされ、エノキダケ、ナメタケ、ナメススキ、ユキノシタとも呼ばれる。子実体の発生時期は気温の低い季節であり、晩秋から初春にかけて、雪の中からさえも発生する。



なめこ

秋、(冷夏の年は梅雨ごろにも発生) ブナやナラなどの枯れ木や切り株などに群生する。湿時はおびただしいゼラチン質の粘性物質が分泌しており、ナメタケ、ヌメリタケと呼ぶ地域もある。



椎茸

シイタケは日本、中国、韓国などで食用に栽培されるほか、東南アジアの高山帯やニュージーランドにも分布する。日本では食卓に上る機会も多く、最もよく知られたキノコの一つである。

基本工程

- ①仕込み
オガ粉などの「基材原料」に栄養素を独自配合で培地を作ります。
 - ②滅菌
ビン・袋に詰められた培地を高温度で有害菌を滅菌します。
 - ③植菌
厳選した種菌を培地に植菌します。
 - ④培養
菌糸体が蔓延しやすい環境を整えます。
 - ⑤発生
培地に菌糸塊が出やすい環境を整えます。
 - ⑥生育
菌糸塊を安定した環境で成長させます。
 - ⑦収穫
成長したきのこを一株一株丹念に収穫します。
 - ⑧包装・出荷
新鮮なきのこを手際よく包装し、消費者にお届けします。
- ※栽培全工程で農薬・化学肥料を一切使用しておりません。