



株式会社 森の環 (富山県高岡市)



# 国産広葉樹100%の 菌床から生まれるしいたけ

株式会社森の環はきのこ栽培用の菌床製造から、しいたけの栽培・販売を一貫体制で行っています。富山県は菌床の主原料となるナラ、クヌギなどの広葉樹の森林資源が豊富。水にも恵まれていて、工場のある富山県高岡市葦附は全国有数の軟水が湧出する地としても知られています。

## 森の環の誕生

森の環としてのスタートは2年前。前身の会社は昭和60年からハウスでしいたけの栽培を行っていました。平成30年4月に大型の繊維工場だった建物をしてしいたけ栽培工場「あしつきの森」として再生し、同年10月に社名を森の環と改め新たな一歩を踏み出しました。現在、41棟のハウスの生しいたけの年間生産量は800トンを超えます。



矢野 正文室長

## 菌床は国産の広葉樹100%と名水から

しいたけの栽培は培地となる菌床づくりから始まります。菌床の主原料となる「おが粉」は間伐材を粉砕したもの。チップ状のおが粉と粉状のおが粉を混ぜ合わせ、米ぬかなどの栄養源と水を加えたものを充填機でブロック状にします。

「私たちがつくる菌床は、庄川水系の名水と国産広葉樹を原料としています。しいたけの成分は9割が水分のため、生育にはきれいな水が重要です。加熱しただけから「じゅわつ」と染み出るおいしさはここにありま



水分と原材料となる樹木の成分を吸収しやすいのです。昨年、業界団体が国産原材料で栽培されたことを表すどんぐりマークを作ったのも、消費者に安全・安心なしいたけをお届けしたいという思いからです」と矢野さん。

## 環境にやさしい エネルギー技術を採用

菌床の製造やしいたけの栽培には、温度や湿度の管理が大切です。冷暖房にはコストもかかり、環境への負荷も大きくなります。森の環では、太陽光発電と地中熱を利用して、夏場は外気温よりも低く、冬場は高くなります。この温度差を利用して効率的な冷暖房でエネルギーコストを削減しています。

## もつとよきのこを身近に

最近では3棟のハウスで、国産では珍しい生きくらげの栽培も始めました。「きのこを食べて元気になれるように1日の食事の中で、必ずきのこを食べたい」と矢野さん。森の環は「木の子」を人の幸へとつなげていきたいと考えています。



菌床栽培のしいたけは温度・湿度管理ができる施設で栽培するので年間を通して生産できます。

## しいたけができるまでを 矢野さんに案内していただきました

### 1 菌床づくり

おが粉などを袋に詰めた菌床を殺菌釜に入れ、120℃の蒸気で無菌状態にし、1日かけて25℃まで冷却し種菌(たねきん)を接種。室温22℃に調整された培養室で約100日寝かせる。

夏の森の環境に



菌が全体に行き渡って真っ白に。この後茶色に変化します。

### 2 熟成から芽吹きまで

茶色に変化した菌床を培養袋から出し温度15~18℃に調整された発生室に。3~4日後にしいたけの小さな芽が所々に生まれてくる。

秋の森の環境に



どの芽を残すかを見極めるのは熟練の技。

### 3 芽かき

1つの菌床から出てくる約100個の芽を約30~40個にするため「芽かき」と呼ばれる摘果作業を行う。



芽かき前

作業の合間にもきのこはどんどん育っていきます。スピードが肝心。

### 4 収穫

芽かきから約1週間後に収穫。早朝から始まる摘みとりは全て手作業。どれを今日摘むのか判断するのも熟練の技。※ひとつの菌床で収穫するのは3回まで。破棄した菌床は肥料や休耕地の土壌改良材として土に返す。



パッケージにはP-プラスを採用

P-プラスは袋内を低酸素・高二酸化炭素状態に保つので、しいたけを窒息させず、さらに呼吸をできるだけ低く抑えることで鮮度保持をします。また、トレイよりもプラスチックの使用量を削減できます。



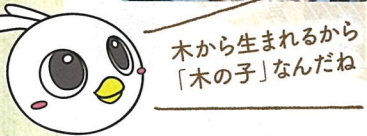
産直 富山県産しいたけ(菌床) (80g・不揃い) (次回5月4回) 128円(税抜)

### 5 包装

鮮度保持のためコンピューターで素早く計量し包装機へ。作業は高度な衛生管理の下、クリーンルームで行う朝どれのしいたけは、その日のうちに包装。



異物混入を防ぐため 高圧エアで除去



※商品の取り扱い状況、パッケージデザインは、変更になる場合もありますのでご了承ください。