

佐渡イチョシ食材



今月は **きくらげ** を紹介します！

佐渡のきのこと言えば、新潟県内一の生産量がある干しいたげが有名ですが、最近栽培が始まったきのこがあります。それが、『きくらげ』です。今回は、佐渡で最初にきくらげの栽培を始めた、赤泊地区にあるfarmEASEの西井さんにお話を伺いました。



白い部分が菌床

○ きくらげの栽培について

きくらげの栽培は6月下旬ごろから始まります。おがくずときくらげの菌を混ぜた「菌床」と呼ばれる箱状のものに、6か所切れ目を入れてビニールハウスに置きます。毎日欠かさず水やりをすると、切れ目からきくらげが生えてきて、3週間で食べられる大きさに成長し、それを収穫します。収穫したあとも水やりをすることでまた生えてくるので、同じ作業を10月上旬ごろまで続けて収穫します。

○ きくらげ栽培で大変なこと

きくらげの栽培で特に重要なことは、きくらげが生えてきやすい環境づくりです。温度は高すぎても低すぎてもよくなく、適切に換気することでちょうどよい湿度を守らなくてはなりません。また、直射日光が苦手なため、ビニールハウスを光が入らないシートで被うなどの工夫をしなくてはならないのです。



ビニールハウスの様子

○ きくらげ栽培を始めたきっかけやよかったこと

farmEASEでは、柿を中心に栽培しています。夏はちょうど柿の作業が落ち着くため、夏に栽培できるものはないかと考え、紹介されたのがきくらげでした。また、作業場の近くには、栽培に必要なきれいなわき水が出ていて有効活用することができました。しかも、その水を栽培に使ったところ、これまでより厚みのあるおいしいきくらげが育ちました。また、農薬を使わずに栽培できたことも嬉しかったそうです。



西井 和枝さん

給食で初めて食べた子もいると思いますが、きくらげの持つ魅力や食物せんいやビタミンDなど栄養価の高さに興味を持ってもらえると嬉しいです。きくらげは、いろいろなお料理に使えるので、ぜひ家でも食べてみてください。

農業はいつも通りに作業すればいつでも豊作というものではありません。農業に携わるかどうかは別にして、臨機応変に対応できる観察力や想像力を養ってほしいです。