

年間を通して、まいたけを栽培・出荷している藤里町まいたけセンター。平成2年の稼働後、関東のホテルや県内各地へ出荷し、昨年からは当丁Aにも出荷を行っております。また平成21年からは藤里町振興協会の施設として、特産品であるまいたけの振興を、地域一体で取り組んでいます。

栽培の流れ

①まず広葉樹を破砕してオガ粉を製造します。

②そのオガ粉などをターピンでかき混ぜながら、今年4月から新たに導入した高性能機械を使っ



写真©



写真①

て、菌床ブロックの仕込みを行います。この機械によって、菌床ブロックの培地を均一化できるほか、作業効率の短縮が図られています。(写真A)

③その後、殺菌釜に数時間保管して殺菌処理を行います。

④殺菌した菌床に、同じく今年4月から新たに導入した機械を使って、種菌を接種します。機械によってムラなく接種でき、また雑菌の侵入防止にも効果があります。そしてフィルター部位に、原基形成のためのスペースを確保するように折り込みます(写真C)。

⑤接種後、培養室の棚に移して、

温度・湿度管理に気を配りながら、まいたけの芽出しを促します。培養室では、菌床ブロックの生長が不揃いにならないように、上下の棚に新しいものを配置し、期間・生長状態を加味しながら栽培管理を行います。

⑥まいたけの芽が出てきたら発生室に移し、出荷できる段階まで生長させます。

⑦収穫段階になったまいたけをブロックから取り出し、大きいものは株のまま出荷します(写真B)。それ以外ものはカットして小分けにし、パックに詰めて出荷します(写真D)。

栽培へのこだわり

毎年9月から12月の4カ月間が出荷のピークで、その際には仕込み・接種・出荷作業等を毎日繰り返し、多い時には日に2,000ケースを出荷します。

「作業が忙しくなった時でも、安全・安心を基本に作業・チェック体制を整え、高水準の品質と安定供給に努めています。また、『白山山地まいたけ』の一番の特徴は、柔らかな弾力とサクツとした菌ざわりなので、湿温管理には特に気を払っています。毎日の天候はもちろん、内外気温差なども加味しながら管理を行い、まいたけ内の

水分量を適度に保つよう心掛けています。」と工場長の土佐さん。

今後の目標として、「4月から新たに導入した機械を利用して、より多くのまいたけを安定して消費者へ届けること。また『まいたけ』といえば藤里町』と言われるように、行政と一体となって県内外へのPR活動に努め、特産品としてのブランド力強化を進めていきたいです。」と話してくれました。 ※まいたけをご購入希望される方は、藤里町まいたけセンター (TEL: 0185791730) までご連絡下さい。



▶特産品を生み出す「藤里町まいたけセンター」の方々

