

広告

▼一度シイタケを収穫した菌床は2~3週間休ませ、浸水によるショックを与えることで、再び収穫が可能に。



▲毎日丹精込めてシイタケ栽培に励んでいる「ふれあいきのこの村」の皆さん。そのハウスの前で撮影しました。

採れたて新鮮！ 石狩の菌床シイタケ

日ごと寒くなり、“鍋物”が恋しくなるこの時期。欠かせない野菜の一つに、シイタケがありますが、そのシイタケが石狩で生産されているのはご存じですか？

市内におけるシイタケ生産地の一つ、厚田区聚富の知的障がい者通所授産施設「ふれあいきのこの村」では、平成15年から菌床を使ったシイタケ栽培を開始。現在26人の施設利用者が、収穫・選別・パック詰めといった作業を行い、1日に約1,200パックを市内のスーパーやコンビニへ出荷しています。丁寧に育てられたシイタケは採れたてをすぐに出荷しているので新鮮！「肉厚でおいしいとの評判が口コミで広がり、施設へ直接買いに来る方も増えています」とは業務課長の池田秀敏さん。

また、施設では規格外品を利用したオリジナル商品『バリッとしいたけ』も開発。「そのまま食べても、みそ汁の具として使ってもおいしいですよ」。

現在は同施設ほか、コープさっぽろいしかり店、区内の一部コンビニなどで販売されています。今後はこのシイタケを中心に「ナメコなどの他品種にもチャレンジしていきたい」と、まだまだ挑戦は続きます。

▶一つ一つ手作業で、丁寧に刈り取られていくシイタケ。一つの菌床から約450gのシイタケが収穫されます。



▼収穫したシイタケをサイズで分類。大きさを整えてパック詰め。



▼シイタケをミキサーでペースト状にして乾燥させた「バリッとしいたけ」。



▲枯れてしまった菌床は、農場の肥料としてリサイクルされています。

●「ふれあいきのこの村」 所 厚田区聚富488-1 ☎60-3466