

# 広告

# いしかり産

収穫の様子▶



▶ “生”くらげは食感もぷりぷり!

▼くらげは、道内産のトドマツやミズナラのおがくずと米ぬかなどを合わせた菌床に菌を植えて栽培。発菌した後はビニールハウスに移し、3カ月ほどかけて収穫されます。(写真中央・浅川さん)



独特な食感を持ち、中国料理などに使われることの多いくらげ。中国からの輸入が大半を占め、日本では鹿児島県や沖縄県といった南の地域が主要な産地となっているこのキノコ、実は石狩でも栽培しています。

作っているのは、石狩湾新港地域に生産工場を構える北海道きのこ生産総合研究所。「平成20年から育て始めましたが、南方系のキノコで、栽培に関するデータも少ないくらげの栽培は試行錯誤の連続でした」と製造統括部長の浅川一雄さんは振り返ります。「温度が低いと菌が死んでしまい、湿度が高すぎると苔や虫が発生してしまう。温度や湿度をこまめに調整したり、風を当てたり、南国のスコールをイメージして水をあげてみたり。3年かけて理想のくらげが育つ環境を作り上げました」。

初めは67tだった年間出荷量が、今では110tと大

**石狩で生産されるくらげは  
歯ごたえと大きさが違います**

きく増え、「ようやく安定して生産できるようになってきた」という浅川さん。農薬や殺虫剤などを一切使わずに育てられている同社のくらげは、安心・安全だけでなく、肉厚で大きく、ゼラチン質を多く含んだぷりぷりとした歯ごたえが魅力です。特に、その食感を楽しんでもらうため生産の約7割を“生”の状態です出荷しています。軽く湯通しした後、サラダや卵焼きといった料理に加えたら、とてもおいしいですよ！ぜひ皆さんもお試ください。

■くらげが購入できる所

●ラッキー花川南店 函花川南9-4-83 ☎74-2611

■くらげが味わえる所

●美食工房 花

石狩鮭醤油ラーメンなどのメニューで味わうことができます。  
函花畔3-1-12-1 ☎64-8606 火曜休