



明日はきのこを食べよう

きのこ消費量
2倍
を目指す!!

代表取締役
(スペシャルきのこマスター)
古屋 健太さん

「大学で真菌学というきのこ関係の研究をしていたので、きのこ栽培の最前線で仕事をしたいと思い、JA中野市に就職することを決めました」と話すのは、きのこ技術員としてエノキタケの素になる「液体種菌」の製造と技術開発を行っている山口さん。

きのこ栽培の最前線で学ぶこと



JA中野市 きのこ技術課
(スペシャルきのこマスター)
山口 真弥さん

「雑菌製造時にエノキ菌以外の雑菌が混入することがある。この雑菌が生産者に配られると大きな損害が生じるため、入念な確認が必要。」一つひとつの作業に責任が掛かります。生産者の皆さんに迷惑は掛けられません。

今年9月のきのこ学会では、エノキタケの育種に関するテーマで発表をした山口さん。茶系エノキと白エノキを交配させた実験の結果は「黄色になりまし。まだまだ、研究が必要です」と笑って話す。



◀雑菌混入の確認は培地に生えてきた菌の色や形などでも判別できる
▼菌の培養後、雑菌が含まれていないかを確認する



※育種とは、遺伝子を人為的に改良し、新種を作ること

せんから」と話す山口さん。ブランド力の構築のため、エノキの見た目や味の分析もすると言う。

スペシャルきのこマスターの認定試験では、茶系エノキと白エノキの味の分析などを行った。「野生のエノキは茶色です。茶系エノキは、白エノキと比べると苦みが強く、うま味が少ないので、白エノキの見た目だけ茶色に変えられないかと試みました」。

自信を持って語れるもの

「私、特技とかないんですよね。だから、自分に自信をつけるためにチャレンジしました」と、きのこマスターを目指した理由を話すのは、JA中野市に勤務する荒井さん。市外での販売促進の際に、きのこの知識が役立つとも思ったと言う。

「実は、きのこ苦手なんです。だからきのこが苦手な子どもと同じ立場で考えられると思うんです」と話す荒井さんは「きのこいっぱいカ



JA中野市 営農センター
(スペシャルきのこマスター)
荒井 美幸さん

同志と協力し合いきのこの機能性を発信



「きのこ消費量2倍」を目標に、心と同じくするきのこ生産者たちの活動「明日はきのこを食べようプロジェクト(A.S.U.K.I.N.O.)」。市内外のイベントなどで消費宣伝を行っている。「同志がそれぞれに活動し、協力がほしい時に助け合うのがこのプロジェクト」と話すのはASUKINOに参加する古屋さん。

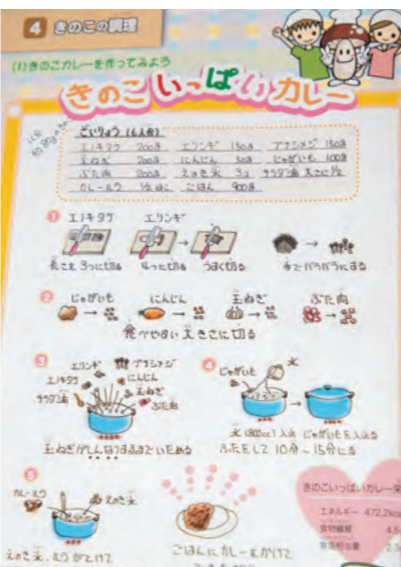
スペシャルきのこマスターでもある古屋さんは「認定試験では、『えのき水』をもっと使いやすく流通できるように『えのきレトルトペースト』という加工品を開発しました」と話す。

「生鮮食品でも、加工食品でも手軽さを求められる時代になってきている。外食中食向けに、安価で品質の良い業務用『カットえのき』を売り出すことで、今まで以上に利用してもらええる機会を狙っています」。

1 ASUKINO参加メンバー
2 きのこたっぷり「信州つけ焼そば」はASUKINOの提案
3 今年の8月に秋葉原で開催された「全国ふるさと甲子園」で信州つけ焼そばを出店。見事、完売しました
4 5 小池えのきで商品化した調理にすぐ使える「カットえのき」「ほぐすだけえのき」も認定試験の時に研究したという。



ASUKINO
明日はきのこを食べようプロジェクト



◀荒井さん制作「きのこいっぱいカレー」のレシピ

▼きのこ料理には3種類のきのこを入れることが基本。きのこそれぞれのうま味が混ざり、さまざまな食感も楽しめる



「3種類のきのこを料理に入れると、きのこの匂いが緩和されるんですよ。あと、お酒のおつまみにはエリンギを使った料理がお勧めです。エリンギに多く含まれるナイアシンという栄養素がアルコールを分解してくれるので、二日酔いになりやすいんです。それとエノキタケは水から鍋に入れた方がうま味がよく出ますよ」と荒井さんは、次々にきのこの知識を教えてくれた。

「レー」など、きのこが苦手な子どもでもおいしくきのこを食べられる料理レシピを考えたい。