

泉崎村発!きのこの匠たち 秋の恵み、きのこの魅力

秋はきのこが美味しい季節!泉崎村には品評会で農林水産大臣賞を受賞しているきのこ農家とオートメーションシステムに特化した大規模なオーガニックきのこ工場があります。異なるアプローチから生まれる上質なきのこを通じて、秋の豊かな味覚を感じてみよう!

安心・安全・安定なきのこをお届け
有機JAS認定である国産の種



農事組合法人ひかり 天沼芳美さん



農事組合法人 ひかり

泉崎村泉崎字 中核工業団地30番地2
TEL.0248-29-8017



HP



今後の展望について
今後もお得意様のご要望に答えられるよう施設を拡張し生産量を上げて、国内で沢山の方に弊社の「安心・安全」なシタケやキクラゲを食べていただきたいです。また、地球環境・SDGsの取り組みとして、植物を原料としたバイオマスプラスチックトレーを使用しカーボンニュートラルにも対応していきます。

きのこ栽培を始めたきっかけ
2018年に、泉崎村の土地を活用した地域貢献「事業創出」による就業者の増加を目標として、親会社の藤田建設工業株式会社から「農事組合法人ひかり」が誕生しました。



地域貢献の取り組みについて
地域貢献が創業目標です。色んな方面で地域のお役に立ちたいと活動しております。「事業創出による就業者の増加」については、泉崎村、矢吹町、須賀川市、石川町、棚倉町、堤町、大信地区などから人材を採用しております。また、社会福祉法人3社からも人材を採用しており、障がいのある方にも就業の機会をいただいております。

菌、オガ粉、栄養体を使用し、完全な室内で、空調機器により生育に最適な気体環境を作り出し、菌床の作成から収穫、包装・出荷まですべてを行い、最新設備の導入により安定した生産、品質管理をしています。そして、毎日の生産場所の清掃と併せ徹底した衛生環境の維持を行っています。また、消費者の皆様が安心して食していただけるようFGAP・JGAP・ASIA GAP、3つのGAP認証を取得し、様々な基準をクリアした「安心・安全・安定」のきのこをお届けしています。



泉崎村発!きのこの匠たち



きのこ栽培を始めたきっかけ
2006年に郵便局の職員だった父が早期退職し、菌床シタケ栽培を始めたことがきっかけです。その年末位から両親だけでは手が回らず、私も手伝うようになりました。親戚にシタケ栽培をしている人がいて、ノウハウを教えてくださいました。栽培の特徴や取り組みについて

きのこ栽培を始めたきっかけ
45坪のビニールハウス3棟で約2万個の菌床を完全無農薬で栽培しています。1〜3月に菌床を作り、4〜9月頃まで菌の培養を進めると、10月頃からシタケが発生し、収穫・出荷は4月頃まで続きます。菌床の上部にだけ、シタケを発生させる上面栽培を行っています。上面栽培は



円谷木の子園 円谷亮一さん



円谷 木の子園

泉崎村関和久字 太郎ヶ岡149
TEL.0248-53-2237



HP



今後の展望について
今はシタケの他にナメコとヒラタケシメジを作っていますが、それ以外に何か新しいきのこの作りにも挑戦したいと思っています。また、仕事のつながりから農青連や商工会の活動等に参加することで、地域の課題や将来について考えるようになりまし

品評会で農林水産大臣賞受賞
「福島県きのこ品評会」で「農林水産大臣賞」を父が2回、私が昨年1回、計3回受賞しました。品評会では形が揃っている事・色・膜切れなどが評価の基準になります。品評会用のものは流通するものとは別で1つの菌床から1つ発生させて育てるようになっています。受賞の秘訣は丁寧な手入れと父の教えのおかげですね。

発生個数を抑制でき、シタケに養分を集中させ、カサのしまった厚みのある良質なシタケが栽培できます。菌床を軽く叩くとシタケが発生してきます。自然栽培なので、夏場はビニールハウスの屋根を開け、冬場は暖房をつけ、温度管理を大切にしています。



農事組合法人ひかりの施設案内 (培養から出荷まで)



01 培養室

広大な培養室。時間をかけて少しずつ菌が広がり、100日後には熟成されます。



02 芽だし室

シタケが発生するよう散水で刺激を与え育成に適した環境で育てます。



03 収穫

発生したシタケをサイズごとに分け収穫します。



04 梱包

重さを自動判別しパック詰めする「ピロー」と呼ばれる機械で梱包します。

紹介したきのこが買える場所

直売・カフェこころや
泉崎村泉崎字川畑37-1
TEL.0248-53-5568
営 10:00~18:00(土10:00~17:30)
休 毎週日曜日



農産物直売所 はにわの里
泉崎村泉崎字山崎30-22
TEL.0248-21-7004
営 9:00~18:00 休 年中無休



三つ葉とキクラゲの簡単おにぎり

【材料】 米…3合 三つ葉…1束
生キクラゲ…100g(お好みで)
白炒りごま…適量
塩…小さじ1
白だし…大さじ2

【作り方】
①三つ葉とキクラゲを各々サツと塩茹でし、三つ葉は2cm幅に、キクラゲは千切りに刻んでおく
②米3合に白だしを入れ、炊く
③炊きあがったら塩、三つ葉、生キ



クラゲを混ぜる※キクラゲは入れすぎると握り崩れてしまうので、様子を見ながら混ぜる
④最後に白炒りごまを混ぜ香りづけし、おにぎりにして完成

キクラゲの刺身

【材料】 生キクラゲ…50g
おろし生姜…適量
醤油…適量

【作り方】

- ①キクラゲは石づきを取り、水洗いした後、沸騰したお湯で1分程度茹で冷水で冷やし水気を取る。
- ②適量の生姜醤油で下ごしらえしたキクラゲを刺身のよう
- ③お好みでおろしポン酢でも良い。



シタケアヒージョ

【材料】 シタケ…4ヶ
むぎ海老…2尾
ブロッコリー…2かけ
アヒージョソース
(市販のもの)…77cc

【作り方】

- ①シタケは軸を取り除き、ブロッコリーは一口サイズにカットする。
- ②シタケ、むぎ海老、カットしたブロッコリーを鍋に入れ分量のアヒージョソースを入れる。
- ③材料の入った鍋を約1~2分中火で加熱する。
- ④お好みでラスク等添えたら完成。



Let's Cook! /
オススメきのこ料理

農事組合法人ひかりさんオススメ! 簡単でおいしいきのこ料理!

他レシピはこちら!

