

とれたて村給食だより

9月

長野県駒ヶ根市からぶなしめじをお届けするっちい！



板橋区食育キャラクター

駒ヶ根市は長野県の南部にあります。
東に南アルプス（赤石山脈）、西に中央アルプス（木曾山脈）の3千m級の山々に囲まれた自然豊かな町です。



しめじができるまで

1 しめじ菌の植えつけ

①



②



③



④



培養前

培養後

① しめじの栄養となる原料（とうもろこしの芯、米ぬか等）を機械で混ぜて培地を作り、直径 10 cm、高さ 15 cmのビンの中に入れます。

② 中心に穴をあけ、機械でしめじ菌を植えつけます。

③ 一定の温度にした培養棟とよばれる部屋で培養していきます。

④ 約 3 か月後、培地にしめじ菌がまわり、白くなります。

2 菌かき

＜菌かき前＞

＜菌かき後＞



しめじが生えやすいように培地の表面をととのえ、水を加えます。

蛍光灯の発熱により室内が乾きやすくなり、芽が出にくくなるため、室内を暗くします。

3 芽だし



暗い部屋で育てていくと、ぷつぷつと子実体（きのこ）が出てきます。

4 生育

太陽光の代わりに照明を明るくした生育室で育てます。光があたることで茎が伸びすぎるのを抑え、傘を形成し、株をきれいに形作ります。



どんどん大きくなっているっちい



＜菌かきから 16 日目⇒18 日目⇒22 日目＞

＜産地の方からメッセージ＞

栄養たっぷりのきのこを食べて、毎日元気に過ごしてくれることが私たちの頑張る力になります。

ぜひ、きのこパワーで丈夫な身体を作ってください。

資料提供：株式会社アグリコ

地図出典：国土地理院ウェブサイト（白地図を加工して使用）

5 収穫・包装

菌かきから約3週間後、収穫し、形態（株、カットバラ）や重さごとに、袋に詰めて出荷されます。

