

手軽に高い栄養を摂取

小原の池野製材が乾燥キクラゲ発売

豊田市北篠平町（小原地区）の池野製材が、自家栽培の乾燥キクラゲを発売した。冬は市街地より冷え込む同地区では難しい国産キクラゲの栽培に取り組む池野恵一社長（66）は、健康づくりを目的に「販路を拡大し、あまり知られていない乾燥キクラゲの高い栄養価を広めたい」と普及に意気込む。

2018年に友人の提案を受けて栽培に着手。市内外の食品会社を調査した結果、業界で定評のあった群馬県桐生市の「森産業」の菌床にたどり着いた。シートを張った倉庫で

本格的に栽培を始めたのは19年9月。栄養価を裏付けるため、収穫できた生キクラゲの分析を一般財団法人日本食品分析センターに依頼した。昨年9月には製材工場内に床暖房などを完備したハウ

スを建設し、シート倉庫と合わせて最大1680床の菌床で栽培できる体制を整えた。

「キクラゲは乾燥させると成分数値がさらに高まる。乾燥キクラゲは野菜の中でも他に類を見な

い突出した栄養価」と力を入れる池野さん。文部科学省の食品成分データベースによると、キクラゲ類はマグネシウム、カリウム、鉄分、亜鉛、マンガン、ビタミンD、食物繊維などを豊富に含む。収穫したキクラゲは天日干しと乾燥機で6日間乾燥させ、「森の番人」の商品名で無加工、スライス状、粉末状の3種類を用意。容量は生キクラゲに換算して100gから200g相当で価格は500円に統一した。



発売した乾燥キクラゲ「森の番人」3種類を持つ池野さん（豊田・北篠平町）で

無加工やスライス状は歯ごたえが楽しめる料理の具材使用を勧めるが、池野さんが太鼓判を押すのは粉末状のもの。料理の香りや味を邪魔しない

無味無臭のキクラゲを調味料感覚でヨーグルトやアイス、納豆、みそ汁に振りかけたり、ハンバーグに混ぜたりできるため、「わざわざキクラゲを切る手間も省け、手軽に栄養を摂取できる」（池野

さん）と自信をのぞかせる。「森の番人」はたまご村本店（同町）やJAあいち豊田グリーンセンター（藤岡店（西中山町）、産直プラザ（西町））で販売中。【今井亮】