

# キクラゲ 活性化の芽に

## 小原地区 池野製材が自社栽培

豊田市小原地区の製材会社「池野製材」（北篠平町）が、キクラゲの自社栽培に取り組んでいる。キクラゲは整腸作用がある食物繊維、鉄分などが豊富。骨の成長に必要なビタミンDも多く含む栄養価の高い食品だ。代表の池野恵一さん（66）は「キクラゲ栽培は、環境さえ整えれば難しくはない。栽培法を広めて地域活性化につなげたい」と話す。

池野製材は一九七八年創業。近年製材の売り上げが落ちたことから、池野さん

は工場の空きスペースを活用しようと考えていた。友人からキクラゲ栽培を提案

され、全国各地を視察して栽培法を学んだ。

二年前に栽培を始め、徐々に規模を拡大。栽培ハウ

- ① キクラゲ商品を手にする
- ② 池野さんの工場内での培養



スの温度や湿度の管理が難しく、キクラゲが大きく育たない時期もあった。風通しや日当たりの条件が異なる場所で何度も栽培を試し、現在は日中の日当たりと西日が適度に当たる場所

で百九十個の菌床を育てている。

国内で販売されているキクラゲは95%が輸入品。池野さんは栽培のためのおがくずから国産にこだわった。商品は、丸ごと乾燥させたキクラゲのほか、細く切って乾燥させたキクラゲ、乾燥させて粉末にしたキクラゲと三種類ある。各五百円（税込み）。粉末状のキクラゲはヨーグルトに混ぜるなどして手軽に摂取できる。

商品は同社近くの「たまご村」のほか、十月から豊田市西町のJAあいち産直プラザ、同市西中山町のJAあいち豊田グリーンセンター藤岡店でも販売を始めた。池野さんは健康につながり、おいしいキクラゲを楽しんでほしいと話した。

