

# 国産キクラゲを生産・販売

## 農業に新規参入 栄養価の高さアピール

### 住宅建設の池野製材

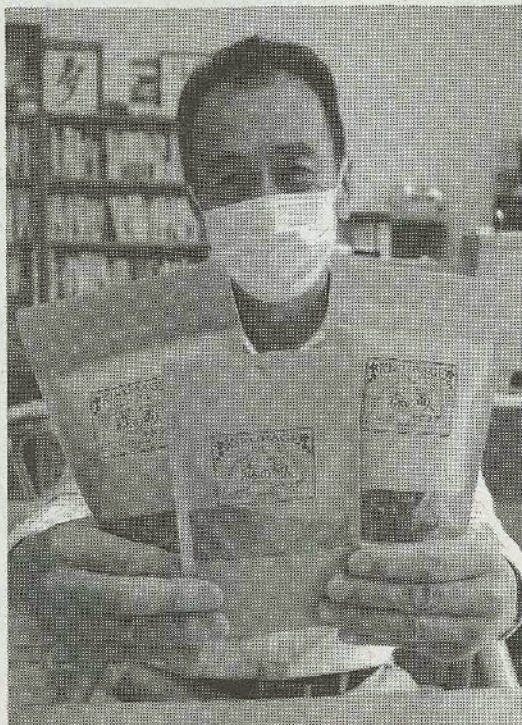
住宅建設などを手掛ける池野製材（本社豊田市北篠平町36の2、池野恵一社長、電話0565・65・2132）は、農業に参入し、キクラゲの生産、販売を始めた。新型コロナウイルス感染症拡大の影響で健康への関心が高まる中、栄養価の高さをアピールし、知名度向上につなげる。

（三河・小山風）

同社は1928年の創業を開始した。

ハウスメーカーの台頭などで厳しい状況が続く中、新たな取り組みとして農業への参入を決意。3年ほど前から、工場のスペースを活用してキクラゲの生産を開始した。

同社が手掛けるキクラゲは、おが粉や菌床にこだわりの、収穫した生のキクラゲは天日干しで乾燥させるなど、生産方法も徹底している。第三者機関による試験



生産したキクラゲをアピールする池野社長

では、免疫細胞を活性化するLPSや鉄、ビタミンDなどを豊富に含むと認められている。

同社は、生のキクラゲに比べて賞味期限が長く、栄養素をより多く含む乾燥のキクラゲを販売。現在取り扱っているのは乾燥キクラゲの通常タイプ、スライスタイプ、粉末タイプ、粉末タイプの3種類で、粉末タイプはキクラゲ特有の風味や食感がほとんどないため、料理にまぜて使えるほか、ヨーグルトやアイスクリームなどにかけても食べることができる。

「栄養価が高いとはいえキクラゲを毎日食べるのは大変。粉末は何にでも合うので

手軽に食事に取り入れてほしい（池野社長）という。

価格はいずれも税込み500円。JAあいち豊田の産直プラザ（豊田市西町）、グリーンセンター藤岡店（同西山町）などで販売している。同社では、電話やメールでの注文も受け付けている。