



キクラゲを栽培しているシート倉庫に案内してくれた池野恵一さん

小原 池野製材

豊田市小原地区北篠平町で創業約90年の池野製材(株)が、この秋から本格的にキクラゲの販売を始めた。より栄養価の高まる乾燥キクラゲを中心に、天日乾燥にこだわって質の良いものを提供していく考えだ。たまごや豆腐に続く小原産の健康食としてアピールしてい

天日乾燥で更に栄養満点

きたい気持ちも大きい。鉄分、亜鉛、ビタミンD、食物繊維など、日本人に不足しがちな栄養素が豊富なキクラゲに魅了され、代表の池野恵一さん(66)が栽培にむけて動き始めたのは2年半ほど前。製材工場の空

製材所でキクラゲ栽培 本格販売スタート

キクラゲの素晴らしさに感心したという。栽培倉庫にエアコンを入れれば年間を通しての収穫も可能だが、妻の光子さんと二人作業なので無理して量を追うのではなく、自然まかせで5月連休明け、11月末頃が収穫時期。質の良さにこだわって出荷している。

課題は販路開拓。小原商工会の加知希美枝さんがとても熱心に支援してくれたおかげで県の補助金を活用でき、ホームページ製作や広告などのPRにも取り組んできた。商品名は「森の番人が育てたキクラゲ」。生のキクラゲや乾燥キクラゲのほか、いろいろな食材に手軽に振りかけて食べてもらおうと粉末キクラゲも商品化した。

きスペースはあるものの本格的な設備投資は難しかったため、シート倉庫を設置。国産の菌床を使って栽培を始めた。初収穫はちょうど2年前の10月。栄養価や免疫力の科学分析にも出し、あらためて

取扱店は小原地区の国道419号沿い「たまご村」、豊田都心のJA産直プラザ、JAグリーンセンター藤岡店の3カ所。通販もしている。☎0565・65・2132。詳細はホームページ「森の番人」からの大切な贈り物」へ。【新見克也】



乾燥キクラゲは20グラム入り袋で税込500円。いろいろな食材に振りかけられるお手軽な粉末キクラゲは18グラム入り袋で500円だ

