



だから、おいしい。

長野のぶなしめじ

作り手の情熱とこだわりが「おいしさ」の鍵

ぶなしめじ人工栽培発祥の地は、長野県（飯田市・旧上郷村）。確かな技術と歴史に裏付けられた長野県のぶなしめじは、生産量、全国一位を誇っています。

栽培に1ー5日から120日かかるぶなしめじ。2代目としてぶなしめじの生産に取り組んでいる柳原さんが、良いぶなしめじ作りに重要と考えているのが「おが粉の加水堆積」という工程です。

「ぶなしめじを育てる培地のベースは、『おが粉』です。杉を中心としたおが粉を少なくとも半年以上、散水しながら堆積してヤニ（菌の生長を阻害する物質）を落とし、熟成させていきます。良いおが粉は、良いぶなしめじを育てる基本なんです」と語る柳原さん。

おが粉がしっかり熟成されていると、芽出しで勢いのある芽がたくさん出て、傘がしっかりとした旨みたっぷりのぶなしめじになるそう。

おが粉の香りを確かめながら培地づくりを行う柳原さんの確かな技術力が、美味しいぶなしめじを育てます。

だからおいしい！ 長野のぶなしめじの栽培工程

栽培スタート ▼	2日	32日	92日	93日	107日	114日	115日
1日	1日	30日	60日	1日	14日	7日	1日
おが粉の加水堆積（約半年）	培地作り・瓶詰め・殺菌・冷却	接種	培養	熟成	菌掻き	芽出し	生育
							収穫・包装・梱包・出荷

今回はおが粉の加水堆積を紹介！

※栽培方法・環境・生産者により異なります。



ここがポイント！

室温15～16℃、湿度98%の生育室で、外気やクーラーの風に直接当たらないようビニールを掛けて大切に管理されたぶなしめじは、10日ほどで芽が出揃います。「芽出し」で勢いのある芽が数多く出ると、粒の揃ったボリュームのあるぶなしめじになります。

全農長野ホームページ
<https://www.nn.zennoh.or.jp/>



長野県産ぶなしめじがおいしいヒミツはこちら
スペシャルムービー →
<http://www.naganojoho.com/jamovie1906.php>



JAながの 管内
ぶなしめじ生産者 柳原 広茂さん

父親が始めたぶなしめじの栽培を継いで、日々、品質の良い美味しいぶなしめじの生産に取り組んでいます。朝は3時起きで作業に入るため大変ですが、消費者の方に喜んでいただけるぶなしめじを作るため、頑張っています。ぶなしめじは食物繊維が豊富で低カロリーの食材です。食生活にどんどん取り入れてください。



信州 長野県の美味しい農産物は「三ツ山マーク」をつけて出荷しています。JA全農長野は、信頼される産地を目指し、安全安心な農産物の供給に努めています。

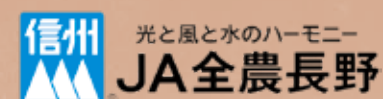


だから、おいしい。 長野のぶなしめじ

技術と歴史に誇りをもって、
長野からお届けします！



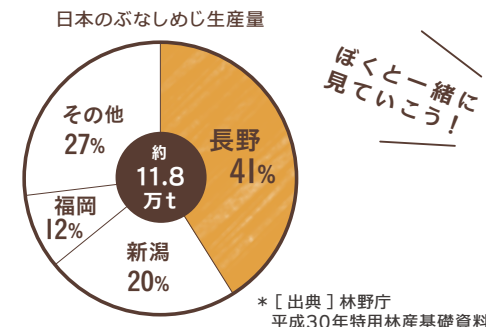
作り手の情熱とこだわりが
「おいしさ」の鍵！





だから、おいしい。 長野のぶなしめじ

長野県はぶなしめじの人工栽培発祥の地であり、生産量は、全国1位を誇ります。では、長野のぶなしめじはどのように栽培されているのでしょうか。



ばくと一緒に見ていこう！



このおが粉がぶなしめじを育てるんだ。

1 おが粉の加水堆積

ぶなしめじの栽培は「おが粉」を使います。杉を中心としたおが粉を、少なくとも半年以上は堆積させて、加水しながらアクを抜き、熟成させます。



2 培地作り

充分に熟成したおが粉をふるいにかけて、大きすぎるものや木の皮を取りのぞき、培地を作ります。米ぬかや大豆の皮などの栄養分と水を加えて、かき混ぜていきます。



おが粉



釜から出して殺菌により高温になった瓶を冷ますんだね。

5 釜出し・冷却

殺菌の終わった瓶を高温殺菌釜から出し、約12時間かけて外気で冷まし、その後は、冷房を使って1日かけて13度まで冷却していきます。瓶の外側と内側の温度差がなくなるまで冷まします。



これがぶなしめじの種菌を培養したところだよ。



※イメージ

6 接種

見た目、味、食感、香り、栽培のしやすさなどを研究して開発されたぶなしめじの菌を、冷却した培地に植えつけます。接種は他の雑菌が入らないよう注意して作業します。



小さな芽がいっぱい出てきたね。

9 芽出し

生育室では、乾燥防止のため、小さな穴のあいたビニールシートをかけ、室温15～16度、湿度約98%で約10日ほどかけて芽を出します。生育の揃いが良く、勢いがある良いぶなしめじに育てます。



10 生育

芽が出た後、ある程度育ったところで光を当てて刺激を与え、傘の生育を促します。収穫までの約7～10日間、15分間隔で光を当てることを繰り返し、形の良いぶなしめじに仕上げていきます。



一度にたくさんの瓶に詰めるんだね。

3 びんづ 瓶詰め

仕上がった「培地」を専用のプラスチック瓶に詰め、培地の表面に穴を空けてフタをします。穴をあけるのは、菌が呼吸をしやすくし、活動を活発にするための工夫です。



菌の培養が進むと上から下に瓶の中が白くなっていくよ。

7 ばいよう じゆくせい 培養・熟成

接種が終わった瓶は、室温21度、平均湿度が50%前後に管理された部屋で約30日かけて菌を培地全体に繁殖させます。(培養) 培養後は、およそ60日くらいかけて熟成させていきます。



4 殺菌

培地を詰めた瓶を高温殺菌釜にいれ、約7時間かけて殺菌していきます。高温殺菌により、ぶなしめじ以外の菌が繁殖しないよう完全に滅菌します。きのこ栽培では農薬を一切使わないため、殺菌はとても大切な工程です。



8 きんか 菌掻き

熟成が終わったら、瓶のふちの培地をいったん掻き取り、菌に刺激を与えて発芽を促します。菌掻きが終わった瓶には水を加え、暗い生育室へ入れます。



菌掻き前



菌掻き後



11 収穫

軸がしっかりとし、黒っぽかった傘が薄茶色になってくると収穫のサインです。収穫専用の道具で、一本一本、丁寧に収穫していきます。



おいしいぶなしめじをたくさん食べてね。

12 包装・梱包・出荷

収穫したぶなしめじは、人の目で最終検査し、重さを量りながら包装していきます。傘の割れや欠けなどがないよう品質にもこだわって出荷しています。

