

信州 きのこ工房 久保産業 有限会社

長野県千曲市 ブナシメジ・さんごヤマブシタケ製造

きのこ王国、長野県でブナシメジを栽培されている久保産業様。

日本で初めて栽培施設できのこを専門化した生産農家です。また、さんごヤマブシタケという珍しいきのこも栽培されています。今回は、創業されて60年、FFCを活用されて20年、歴史ある久保産業様でのFFC活用方法と効果をご紹介いたします！



FFCテクノロジー活用方法

ブナシメジの生産工程

1 培地作り

培地の原料

オガクズ、米ぬか、豆皮、コーンコブ等*
+
一晩寝かしたノンカロリーパイロゲン
2,000倍希釀液

※コーンコブ…トウモロコシの芯。きのこの培地としてよく使用されます。

活用ポイント

ノンカロリーパイロゲンを使用!
糖分の少ないノンカロリーパイロゲンを使用することで、培地の粘りが減り、ポンプから培地を出す際に詰まらないため詰め込み作業がスムーズにできます!施設内のすべての水が
FFCウォーター!本社工場
FFCセラミックスシステム使用
雨宮工場
FFC業務用元始活水器を使用

2 殺菌

高圧釜を使用し、118℃以上の高温で培地を殺菌します。



3 接種

きのこの種菌を培地に植え込みます。

他の菌が入らないように無菌状態で行います。



4 培養

湿度

65%~70%

栽培期間

- ・ブナシメジ
90日~100日間
- ・さんごヤマブシタケ
8日~15日間



5 菌かき・芽だし

菌かき

青いLEDライトで生育させます。



発芽のタイミングを揃えるため、培地の上部を削り、刺激を与えます。

芽だし

97%~98%の湿度で栽培。

芽が出た後

温度と酸素が均一になるようにファンを使い空気を循環
▶ 生長も均一に

6 袋詰め

培地からカットして、袋に詰めたら完成!
FFCウォーターのミストをたっぷり吸収したブナシメジの完成です!

経営者のお話

以前、ブナシメジにコウジカビ病という病気が大量に出て困っていた時に、父が(株)船井総合研究所の船井幸雄さんの本を読み、赤塚さんへ問い合わせしたのがFFCと出会ったきっかけでした。

パイロゲンの希釀液を噴霧したところ、ほとんどコウジカビ病が出なくなりました。それから活水器とFFCセラミックスの導入も決めました。

お客様からも、「久保産業のきのこは違う!」と言われ、とても嬉しく感じております。

これからもワンランク上の美味しい体に良いものを生産していき、そのごだわりの大きな柱としてFFCを使っていきたいと考えています。

活用効果

病気の減少!

コウジカビ病に負けない強いきのこ作りができるようになります!

※コウジカビ病とは
きのこが生える場所にコウジカビが
発生して、きのこが
生えなくなってしまう病気。

FFC活用前 コウジカビ病が発生することが多かった。

現在 ほとんど発生しない! 消毒剤も農薬も使用せず、無農薬で生産することができています!

衛生面の改善

壁や床の雑菌の繁殖が格段に減少!

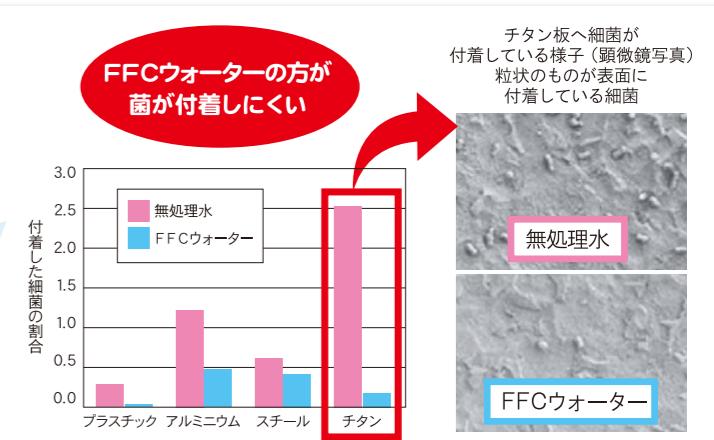
きのこ栽培では特に雑菌が大敵なので、とても嬉しい効果です!

研究データ 細菌の付着を抑える!

ハーバード大学 応用微生物学研究室 調べ

FFCウォーターと通常のお水に細菌を加え、そこに4種類の材質の板を浸漬させました。

一定時間後、板を取り出し、板の表面に付着している菌数の割合を比較しました。その結果、FFCウォーター中では、モノの表面に細菌が付着しにくくなることが示唆されました。久保産業様で壁や床の雑菌の繁殖が少なくなったのは、こうしたFFCウォーターの性質によるのではないでしょうか。



「従業員の方からこんなお声も!」

「ここで働くようになってからお肌がすごいツルツルするようになった!
化粧ノリがいい!」と女性のパートさんから喜ばれているそうです。

品質の向上!

●軸が硬くてしっかりしている ●日持ちが良くなつた!

お客様からも「ここのブナシメジは相当もつね」と驚きの声が!

ヤマブシタケは日持ちがしない品種のため、生産者が少ないので、久保産業様では1週間もつため、生産・販売することができています!

どちらもシャキッとした歯ごたえの、旨味もある美味しいきのこになっています!



さんごヤマブシタケとは

中国では、宫廷料理や薬膳料理の食材として珍重されてきた、傘も柄もない、白い球状のキノコです。

近年、日本でもその栄養価の高さとクセのない美味しさで注目を集めています。
久保産業様のさんごヤマブシタケは、テレビ東京で放送された「これ明日からスーパーから消えるかも?」でも取り上げられました!

waiwaiモールでも購入することができます♪