

福島^の
木^と森^の
親子体験
オンライン教室 2023

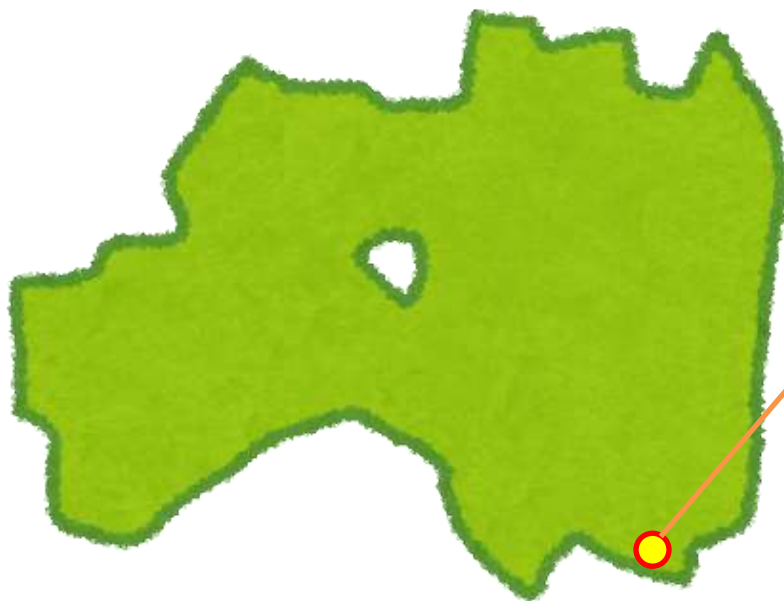
きのこの
不思議





加茂農産のこと

創業45年
福島県いわき市の南端（山玉町）で
なめこを育てています。



このあたり！

天然なめこ

- ・新潟県茂倉岳
- ・11月上旬



なめこ栽培キットの生産現場を見てみよう！

工場外観



オガ粉ストックヤード



栄養剤とうもろこし、大豆、ふすま（小麦）



なめこ菌床

オガ粉(広葉樹)

サクラ、ナラ
(会津・秩父産)

+

栄養体

トウモロコシ、
小麦、大豆 その他

+

水

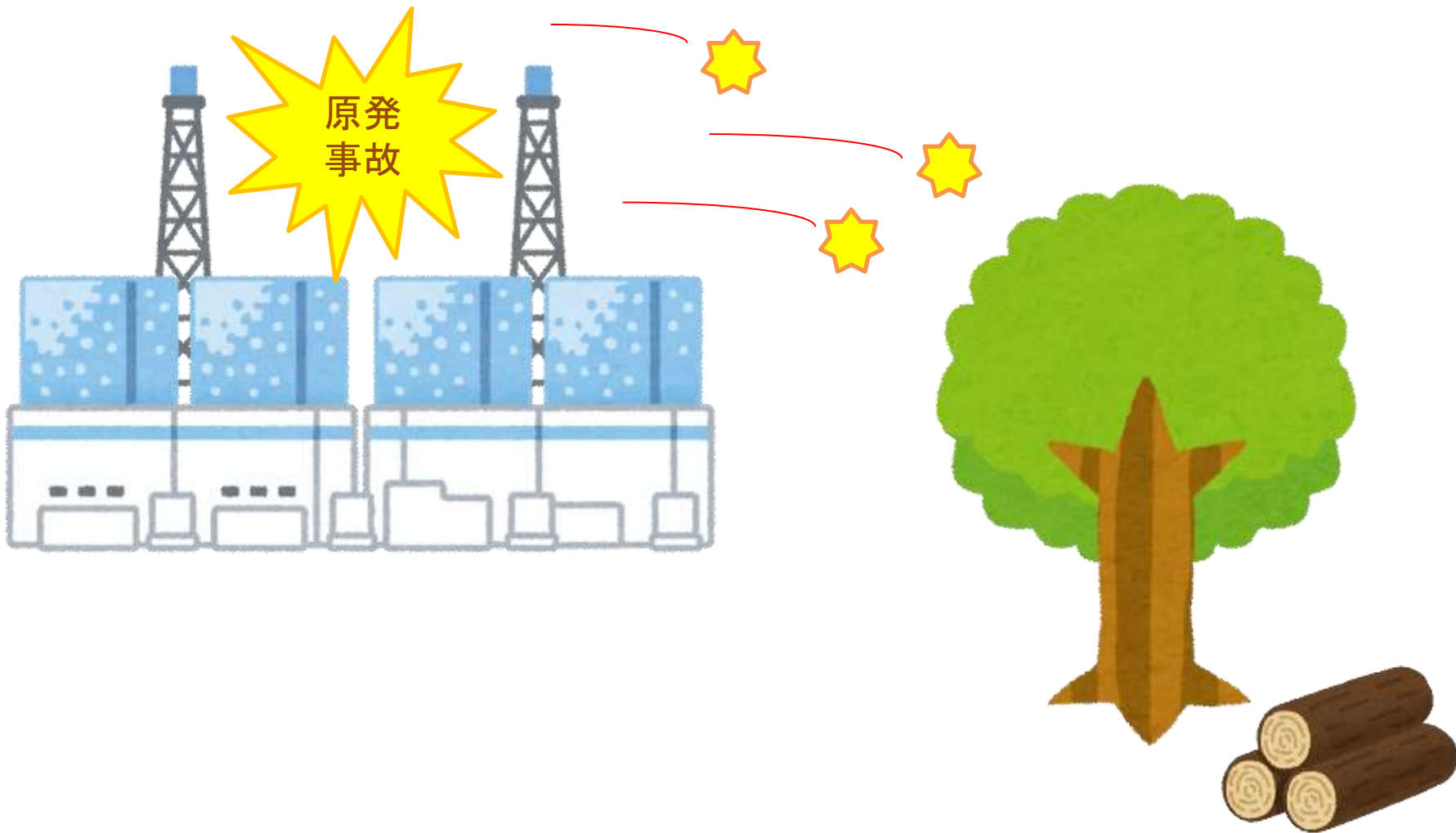
= なめこ菌床



仕込み



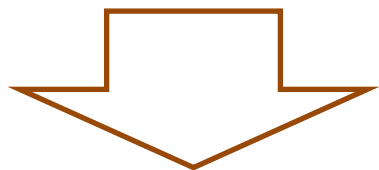
事故で福島の木が使いえなくなる



事故で福島の木が使えなくなる

福島から遠く離れた

秋田県産や岐阜県産のオガ粉を使用



現在は放射能検査により

安全が確認され

福島県会津坂下産

+ 埼玉県秩父産 を使用



殺菌



植菌



培養室



培養15日のもの
(気温18°C、湿度80%)

発生室



気温14℃
湿度90%



洗浄選別、箱詰め、出荷



なめこ洗浄



包装



出荷(いわき市、東京)

なめこ
商品



出荷先

- いわき市
- 東京の市場
- 地元いわきの学校給食
- ホテルやレストラン



生産現場を
動画で
紹介するカモ！



おすすめの
食べ方を
紹介するカモ！



The image shows four glass jars filled with a light-colored, textured substrate, likely mushroom spawn. Each jar is topped with a dense, rounded cluster of small, light-brown mushrooms. The jars are arranged in a row on a green plastic tray. The background is a plain, light-colored wall.

収穫
タイミング！

あと1日
おいても
よいけど
収穫OK

あと少し
※収穫
できなくもない

まだ
まだ

収穫のタイミングは、カサの裏を見ます



カサが開き
始めた状態



カサが開いた
状態のものが
多い。

こっちは
開き始め

これは全体的にカサが
開ききっている状態です。
こうなる前に収穫してください



なめこ農家さんとの 交流コーナー

じゅぎょう

授業を聞いてぎもんと思ったこと
なめこを育ててみて
感じたことなど
農家さんに伝えたいことや
聞きたいことをチャットから
自由にコメントしてください。

