



低カロリーで栄養豊富な  
キクラゲの栽培を始めました

(株)白浜営農 今年度からキクラゲ栽培開始!

■ 作り始めたきっかけは？

水稲育苗用ビニールハウスを、1年を通して効率的に運用できないかと考え、栽培を始めました。6月以降は育苗を行わない時期が長く続くため、10月まではキクラゲ、11月以降はシイタケを栽培する予定です。

■ 栽培方法

ハウス内で簡易的なフレームを作成し、そこに菌床を置いて栽培しています。キクラゲは、暑さに強く育てやすいため、空調施設を使用せず自然の気候で栽培しています。1時間ごと天井に設置したスプリンクラーで自動的に散水を行い、菌床から生え始めてから1週間程で収穫できます。そのため、栽培から販売までの期間も短いです。

■ 栽培へのこだわりと今後の展望

菌床は、国産のオガ粉や糠を使用しており、農薬・化学肥料を不使用の栽培を行っています。現在は試験的な栽培のため「JA海部東グリーンプラザ」と元気朝市おおはるのみで販売していますが、今後は生産量と販売ルートを拡大していく方針です。

■ 生産者からの一言

カロリーが低く栄養価がとても高いので、ぜひ一度食べて欲しいです。生キクラゲのプリプリした食感と乾燥キクラゲのコリコリした食感の違いも食べ比べてみてください。



生産者紹介  
津島市白浜町  
(株)白浜営農  
代表取締役 伊藤 めぐみ  
下里 一仁



栽培中のキクラゲ



水稲育苗用ビニールハウス内の栽培施設