

農ともいきる

津島市にある白浜営農は、水稲専門の担い手だが、今年度からキクラゲの栽培を始め、地元で販売している。同社の代表取締役の伊藤めぐみさん、下里一仁さんが栽培を担当し、6月から10月にかけて栽培を行う。

栽培は、水稲育苗用ビニールハウス内で6月以降の育苗がない時期を活用している。1年を通しハウスを効率的に運用するために始

JA海部東内 白浜営農



キクラゲの栽培を担当する伊藤さん⑥と下里さん

育苗施設でキクラゲ

まった。

栽培に使用する菌床は、

国産のおが粉やぬかを使用したスプリングラーで自動的に散水するシステムも導入にもこだわった。キクラゲは暑さに強いいため、空調施設を使用せず自然の気候で栽培した。

で栽培した。

1時間ごとに天井に設置した散水装置も導入した。作業負担を軽減し、菌床から生え始めて、約1週間ですぐ収穫できるため、栽培から販売までの期間も短い。

今年度は試験的な栽培のためJA海部東の産直施設「グリーンプラザ」と「元気朝市おおはる」だけで販売したが、今後は生産量と販売ルートを増やす方針だ。管内の知名度がまだ低いため、レシビを添えた販売を行うなど、食べ方を知らない人へ向けたPRに努めている。

生産量と販売ルートの拡大が課題であり、地元の人に愛される付加価値を加えられるように試行錯誤している。また、11月以降は旬であるシイタケに栽培を切り替えている。

伊藤代表取締役は「カロリーが低く栄養価も高いため、生と乾燥のキクラゲの食感の違いも含めて、ぜひ一度食べてほしい」と語った。

(海部東)