

# 「きのこ栽培物語」……→

材料のおがこです



完熟ブレンドおがこです。

米ぬかなどを混ぜます



ブレンドされたおがこに、さらに米ぬか、ふすま、栄養剤を混ぜ攪拌します。

全自動詰機



全自動で安全な培地を栽培用のビンに流れ作業で詰めます。

## 殺菌釜



120℃で30分間蒸気殺菌。  
この工程が無農薬栽培の基  
礎となります。

## 接種室



この室は、医薬品製造レベル  
のクリーンルームです。ここ  
で、きのこの種菌を栽培用の  
ビンに接種します。このクリー  
ンさがやはり無農薬栽培の基  
礎になります。

## 培養熟成室 (自動空調管理)



この室は、22℃から23℃、湿度  
70%で管理され、ここで健全な  
きのこの菌糸を育てます。  
この中で80日～90日過ごしま  
す。

## 発生育成室 (自動空調管理)



この室で、きのこは大きく育ちます。ここは、15℃、湿度90%で管理され、自然の空気もふんだんに入れます。ここで30日程度過ごします。

## 収穫



朝一番に一株一株手作業で丁寧に収穫します。毎日の作業は大変ですが、そのかわり、きのこの元気を日々貰っています。

## 調整



一株づつ石づきを丁寧にカットし、買ってくださる主婦の皆さんの手間を省いています。

# 我が家の栽培きのこ

## 包装



用途別に使用できるように  
大、中、小に分けて包装袋  
に入れます。あなたの今日  
の料理は大、中、小???



栽培工程の違いもありどんなきのこでも作るというわけにはいきませんが、今後も出来るだけ種類を増やしたいと考えています。

須長食菌  
きのこ物語  
..FIN