



産地・メーカーをたずねて  
株式会社  
ミスズライフ  
能登工場  
穴水町

# きのこは生き物 カットぶなしめじのおいしさの秘密

コープファミリーでおなじみの「そのまま使えるカットぶなしめじ」。穴水町にある能登工場で、工場長の田中覚<sup>さとる</sup>さんに栽培方法や特徴などのお話を伺いました。能登半島地震では大きな被害を受け、現在は一部復旧作業中ですが通常の生産を始められるほどに復旧が進んでいます。(8月2日取材)

## episode 1 石突とぶなしめじ

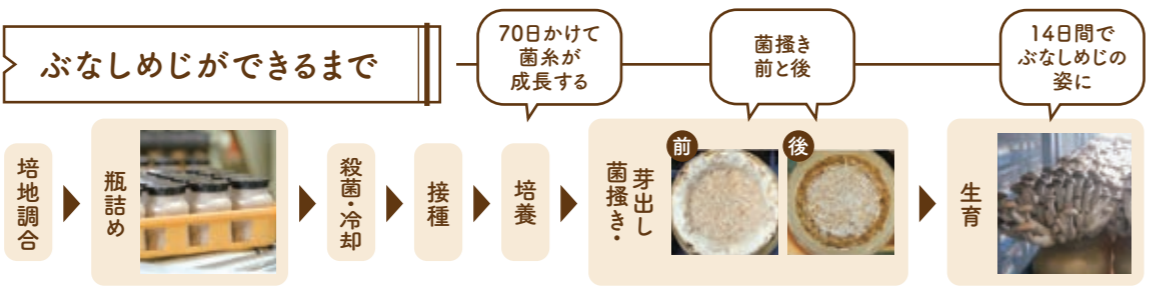
ミスズライフは長野県に本社を構え、現在全国8拠点でぶなしめじを生産しています。創業者が勤めていた大豆加工食品会社では、製造で出たおからを業者に卸していました。おからはきのこ栽培に利用されているのを見中で自らきのこの生産を始めようと独立創業したのがミスズライフです。1991年の創業当初は、石突が付いたままのぶなしめじを販売していましたが、「石突のごみが出ないといい」という従業員との会話から、石突を取りバラバラにしたカットぶなしめじの生産を2004年に開始。2014年には自然豊かな穴水町の里山でカットぶなしめじの生産を始めました。ぶなしめじの収穫後に残った石突と栽培後の培地は、たい肥として再活用されています。

## episode 2 カットぶなしめじができるまでの95日

プラスチックの瓶に調合した培地を入れ、ぶなしめじ以外の菌が入らないように高圧殺菌釜で殺菌後、クリーンルームで冷却します。冷却後、ぶなしめじの菌を植え付け、培養室で70日かけてぶなしめじの菌糸を瓶いっぱい成長させます。瓶全体に白く広がった状態になったら、瓶の口の周りや培地表面の菌を機械で掻き取り、注水します。「菌掻きをすると刺激になってこの子らは子孫を残そうと頑張るんです」と田中工場長。芽が出たら秋の森林のような環境になるように光・温度・湿度をコントロールした生育室に移します。14日間でぶなしめじの姿となり、収穫の時を迎えます。ミスズライフのぶなしめじは、大ぶりで味が濃厚、プリプリ食感。独自の菌を使っているため、この香りと食感が生まれます。



機関紙企画検討委員会が工場見学



能登工場 工場長 田中 覚さん



産直 奥能登の  
カットぶなしめじ 90g  
〈次回10月3回〉108円(税込)



産直 ぶなクイーン 100g  
〈次回10月4回〉ゆとりぎ+  
前回10月2回 108円(税込)

## episode 3 再開への思い

「震災直後はどこから手を付ければいいのかかわからない状態でした」と話す工場長。「幸い震災時に従業員はいませんでした。高く積まれた棚から落ちた瓶が通路をふさいで歩くところもありませんでした。生育室では成長したぶなしめじの胞子が飛んで雪が積もったように真っ白になり、掃除は大変でした。生育に必要な機械も壊れましたが、何とか自前で直せました」。工場はほぼ復旧して10月からは今年度に詰めたぶなしめじの出荷が始まります。「震災以来多くの方に心配いただき感謝しています。皆さまにより良いものをお届けできるように、従業員一同頑張ります!」。濃厚な風味、こげ茶色の傘と太く白い軸、加熱しても食感が残る弾力が自慢のミスズライフのぶなしめじ。工場長はじめミスズライフの従業員の皆さんがわが子のように見守り、大切に栽培・生産されています。みんなで買って応援しましょう。

## --- Memo ---

### 奇跡のぶなしめじ

震災の後に生き残ったぶなしめじを培養、生育して、復活させたぶなしめじです。テスト生育を2度行った結果、容器で菌を培養していた期間が通常の3倍以上の日数だったにもかかわらず、品質・風味ともに問題はなく、うまみは通常の1.5倍もありました。被災した後の過酷な生育状況の中でも生き残ったこと、ミスズライフの復興の象徴となってほしいという思いを込めて「奇跡のぶなしめじ」と名付け、スーパーや飲食店に出荷されました。

コープファミリーでは9月4日に企画されました。ミスズライフでは商品の売り上げの一部を能登半島地震災害義援金として寄付します。



## 激推し!ヘビーユーザーのおすすめコメント



収穫・カット

「切るくらい自分でしたら」と言われても、袋を開けてそのまま鍋に投入できる便利さを知ったら、もう石突の付いたしめじに戻りません!まな板いらずも良いところ。

Kさん

カット済で便利だけでなく、家庭ではごみになる石突も、製造元で再利用されているのは、私にとっても生産者さんにとってもお互い◎。環境にもやさしいね。

Nさん

定期登録しています。すぐに使えないときは袋のまま冷凍庫へ!

Sさん