

10月 とれたて村給食だよ!



板橋区食育キャラクター
いたばちい

今月は、**長野県駒ヶ根市**から
ぶなしめじをお届けするっちい!



長野県駒ヶ根市

東京都



駒ヶ根市は長野県の南部にあります。

東に南アルプス（赤石山脈）、西に中央アルプス
（木曾山脈）の3000m級の山々に囲まれた自然豊かな町です。

～ぶなしめじができるまで～

1 しめじ菌の植えつけ



270万本のピンが入っているっちい!



- ① しめじの栄養となる原料（とうもろこしの芯、米ぬか等）を機械で混ぜて培地を作り、直径10cm、高さ15cmのピンの中に入れます。
- ② 中心に穴をあけ、滅菌処理をして、しめじ菌を植えつけます。
- ③ 施設の中で、一定の温度で培養し菌を繁殖させます。
- ④ 約3か月後、培地にしめじ菌がまわり、白くなります。

菌を植えた後の温度や湿度は
キノコが育つ夏の森の環境に
合わせているっちい!

2 菌かき

3 生育

〈菌かき前〉〈菌かき後〉



しめじが生えやすいように
培地の表面を整えることを、
菌かきといいます。
菌かき後に水を加えます。

太陽光の代わりに照明を当てて生育室で育てます。
光があたることで茎が伸びすぎるのを抑えられ、
傘を形成し、株がきれいに形作られます。



〈菌かきから16日目⇒18日目⇒22日目〉



5 収穫・包装



生産者の方からのメッセージ

多くの仲間が生産に携わっています。
一つひとつのぶなしめじに、私たちの愛情とまごころがこもっていますので、おいしくて安心できるぶなしめじをみなさんで食べてください。



菌かきから約3週間後、
収穫し、形態（株、カット
バラ）や重さごとに、袋に
詰めて出荷されます。