

あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 94 2013年10月2回

生産者の取り組み

—放射能対策をしています—

小川キノコ園 (いわき市)

木でつくる、味わいのあるエリンギを届けるため

木材にこだわったエリンギ

菌ごたえ、味に自信をもってつくる小川キノコ園のエリンギは、国産スギのオガを主原料とします。そこに、ふすまやおからといった栄養を目的とした副資材を添加して、培地とします。もちろん、放射能対策は万全です。オガくずは仕入れ業者と密に連絡し、長野や富山などから仕入れます。副資材に、震災前は‘地元’の米ぬかを添加していました。原発事故以降、汚染の心配から添加していません。現在添加しているおから、ふすまも‘地元’のものは一切使いません。当然‘地元’のものを使うのが一番良いのですが、消費者にも不安を与える材料は一切使用しないことを決めました。

汚染が懸念されるオガくずですが、不安を抱えながら使わなくてもエリンギは作れるのです。市場で出回る大量生産されるエリンギは、オガの割合を減らしコーンコブと呼ばれるトウモロコシの芯部分を粉にした材料で作られます。コーンコブは中国や東南アジアなどからの輸入で、性質は栄養価が低く、保水性が高いため水っぽいエリンギになります。「菌ごたえがよく、しっかり味のあるエリンギを作りたい」と、あくまで木材＝オガを使ったエリンギ作りにこだわっています。「味がいい。いままで食べていたエリンギと全然違う！」という声を聞くのととてもうれしいです。



エリンギの栽培風景



自社検査室

徹底した、段階的放射能検査

震災後、半年間は民間の検査機関に委託していました。1検体2万円。製品のキノコはもちろん、オガ、培地の3点を週1回。毎月12万の検査費用です。そこで、現在使用している測定機器を購入することにしました。下限値 5Bq/kg、精度的には核種別1Bq/kg も可能であることを検証済みです。自社で3段階の検査を毎日実施しています。

- ①オガ仕入れ時※オガ業者自身でも検査
- ②オガ+ふすま、おから=培地生成時
ここで、ゼオライト(セシウム吸着材)も添加
- ③エリンギ(製品)完成時

いずれも1.8kgの検体量で下限値1Bq/kgの精度で測定。※公表はメーカー保証の5Bq/kg。

風評被害を払しょくするために

工場のあるいわき市は、避難区域にこそ入りませんでした。原発からそう遠くありません。工場は気密性が高く、土埃や山からの風などが一切入りません。汚染されたものは持たせない、と徹底した管理をしていますが、『いわき』というだけで、放射能汚染の高い土地、という先入観から不安が湧くことで風評被害につながります。わたしたちは現に行っている具体的な対策と、結果不検出である事実をもって、情報発信も行います。地元はもちろん、関東でのイベントへ参加し、消費者の方と直接わたしたちの顔や商品を見て、知ってもらう機会も大切にしています。

小川きのこ園 HP <http://ogawakinoko.blog.fc2.com/>