

# あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 96 2013年10月4回

## 生産者の取り組み —放射能対策をしています—

バイオコスモ（最上まいだけ）

### きのこの食文化を伝え、残していきたい

#### こだわりは天然ものの培地

山形県鮭川村は国内でも有数のキノコ産地。山間の小さな盆地で、冬は積雪 2m の豪雪地帯。そんな環境で、わたしたちがこだわり続けているのは培地原料。主原料は秋田・青森の白神山地からとれる国産広葉樹のオガくず。副原料はダイズの皮、とうもろこしのぬか（いずれも Non-GMO の外国産）を使用。あくまで天然の資材だけで作り、化学合成物質は一切使いません。完全施設栽培で、国産のオガくずは仕入れ業者から定期的に放射能検査報告を受けています。



最上まいだけ 荒木さん

#### 山形といえども、『東北は全部一緒』

震災直後から、取引は減少し、出荷の際には、検査結果、検査の精度（測定機関、測定方法、下限値）を詳細に求められた。山形といえども、『東北は全部一緒』。山形だから、では信用してもらえませんでした。

2012 年はきのこ業界にとって大きな転換期でした。国の基準がより厳しくなってから、市場ではきのこの引き合いがよわく、6 月から 9 月にかけては最も落ち込み、「なめこ1パック 1 円」という前例のない安値がつきました。安値のついたきのこは、最終的に廃棄されたという話も聞かれました。旬の稼ぎ時期にも関わらず安値が続いた昨秋、これ以上の経営が困難になったきのこ屋さんが鮭川村で 6 軒廃業しました。



栽培中の舞茸  
※きのこセット  
（バイオコスモ）  
で取扱い中。

#### 天然により近い、美味しいきのこを届けたい

我が社は「天然により近い、美味しいきのこを届けたい」という社長の想いを大切にしています。肉厚で葉が大きく美味しいと、長年取引いただいている方からも望まれる味を絶やしたくありません。

原発事故以降、きのこに対するイメージはマイナスになっていますが、『きのこの食文化』をなくしたくない。これまで培ってきた日本きのこを残したいし、海外にも発信していきたい。岩手県では、原木椎茸の注文が現在も減る一方で、生産者は激減していると聞きます。同じきのこ業者として、懸念しています。

『信念』のあるきのこは、「味」「香り」が全然違います。あまり知られてはいませんが、きのこの味は培地で変わります。作り手によって、培地の原料、栽培環境等、こだわりがあります。安い方が良い、見た目を重視などの視点もありますが、きのこにも「味」「香り」の違いを知って、お気に入りのきのこを見つけてほしいです。そうすることで、生産者も育っていきます。きのこの食文化を伝えていくためにも、放射能問題に負けずこれからも精進していきます。