

あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 100

2013年11月3回

生産者の取り組み —放射能対策をしています—

芳源ファーム

安全と美味しさを伝え続けていきます



芳源ファームのみなさん

培地、製品の放射能検査を実施・公開します

菌舎と呼ばれる専用の栽培施設で、すべて屋内でつくられます。培地にはピートモス、馬厩肥、稲わらを用います。ピートモスは輸入物も使われますが、厩肥と稲わらは国産の上質なものをを用いており、定期的に放射性物質検査を実施、結果も公表しています。マッシュルームの味は、栽培に使用する「培地原料」、「水」によって違ってきます。使用している天然地下水のおかげで、とても美味しいマッシュルームが育ちます。

自主検査結果

商品名	放射性 Cs134	放射性 Cs137	測定日
マッシュルーム	<5	<5	2013/8/13
菌床用培地	<5	<5	2013/8/13

美味しさを伝えていきたい

震災直後は、「きのこ」というくくりで敬遠されがちでしたが、外気にさらされない完全な施設栽培であること、培地原料の定期的な検査実施を丁寧に紹介し続けてきました。きのこが食べなくなる秋冬になると、現在は栽培が追いつかないほどです。まだまだ食卓になじみの薄いマッシュルームですが、これからも安全と美味しさを伝えていきたいと思えます。



ブラウンマッシュルーム

褐色の濃い色は、きのこ本来の味を想像させます。重厚な味に、ツンと香るハーブやスパイスのような風味を楽しめます。

※写真は特大
ホワイトマッシュルーム



ホワイトマッシュルーム

オフホワイト種で、肉厚・緻密な繊維質が特徴で豊かな歯ごたえが楽しめます。他の食材と併されば、他の食材の旨みを飛躍的に際立たせます。栽培する地方によって風味や食感が微妙に変わるのも面白いところです。

ワキュウトレーディング ホームページより。
芳源ファームの紹介も掲載⇒<http://www.waq.jp/index.html>