



媛ファーム きくらげ

八女の新鮮な空気と
清らかな水で育った
新たなスーパーフード



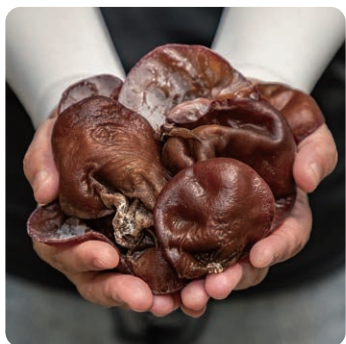
温暖湿潤で水のきれいな八女市は、きくらげの栽培に適しています。媛ファーム代表者は、「農業初心者でしたが、安心安全の作物を自分たちの手で作ろうと、周囲の方々にご指導いただきました」と、2021年7月から生きくらげの栽培を始めました。通常は春から秋にかけてハウスで作られますが、媛ファームではコンテナで周年栽培を行っています。廃菌床(きくらげを採り終えた後に残る培地)を近隣の農家に分け、土に戻して作物の成長を促すなど環境にも配慮。これはワンヘルスの取り組みの一つでもあります。また、フードロス削減のために、不揃いなど規格外の商品も販売しています。

コリコリ食感の強い乾燥と比較すると、生は肉厚でプリプリした歯応えがあります。石づきを取り、一枚ずつ丁寧に水洗いをして出荷。冷蔵で7〜10日保存でき、30秒ほど湯通しして、刺身で食べるのが一番のおすすめです。また、食物繊維にビタミンD、ミネラルなど栄養素が高いのも特長です。媛ファーム代表者はこうも話します。

「スーパーフード、食べるお薬とも言われるほど。生きくらげは聞き慣れないかもしれませんが、福岡で定着させていきたいです」

販売場所

農産物直売所よらん野、川の駅船小屋恋ぼたる、道の駅たちばな、アスタラビスタ、アンテナショップ八女本舗



ワンヘルスの実践内容

- 省エネ施設の導入 (温暖化の防止)
- 廃菌床の再利用 (環境負荷の低減)