



KGPN 地産地消キャンペーン

The e-Mono Story

ジモノがたり

no.13

地産地消の担い手紹介シート



- 農業
- 畜産業
- 食品加工業者
- 流通業者
- 飲食店
- 弁当惣菜店

伏見の地下水で深い味わいのきのこを ごじょのしいたけ／宮田まみよ

宮田さんのきのこを食べるには…

じねんと市場(伏見区竹田)、京都生協産直コーナー(コープ桃山、コープ醍醐石田、コープ男山、コープ京田辺、コープ城陽の5店舗)



DATA
 事業者名：ごじょのしいたけ
 代表者：宮田まみよ
 所在地：京都市伏見区竹田
 電話：080-2503-8931
 主な生産物：しいたけ、キクラゲ、ヒラタケ
 主な出荷先：京都府内スーパー、農産物直売所

●奔放なしいたけ菌と格闘する日々



「私があればこれ手をかけるといふより、しいたけ菌ががんばってくれてる感じなんですよ」と宮田さん。しいたけ菌

の生育はプロでも読みづらいところがあり、湿度や温度の管理にはわが子のように手をかけてしまう人が多いようですが、宮田さんの場合は事情が違うようです。

朝収穫してパック詰めし、お店に配送してまわり、午後から水やりや菌床のメンテナンス作業。気温の高い夏場は生育も速く、夕方に2度目の収穫。宮田さんは1人で全ての作業をこなしていて、繁忙期には夜遅くまでかかってしまうほどの忙しさだそうです。

●手づくり設備と伏見の井戸水で

宮田さんはコンテナハウスを利用した手づく

り設備でしいたけを栽培しています。じめじめした薄暗い室内の棚には、所狭しと2,000個の菌床が並びます。祖父の土地にコンテナハウスを2つ設置し、父親と共に手づくりで断熱や棚など栽培設備を作り上げ、通常の約4分の1の初期投資で起業しました。

井戸掘り好きだった亡き祖父の土地には井戸があり、鉄分の多い赤い水が出ていました。この井戸水がきのこの栄養価を高く味を深く



しており、特に黒キクラゲは鉄分が多く色の濃いものが育ちます。

●美味しさを知るお客さまを励みに

しいたけは知り合いの八百屋に納める他に、直売所やスーパーの産直コーナーに直接納品しています。お店に納品に行くと「いつも食べてますよ」とか、「どうやって食べると美味しいですか」などと声をかけられることが

あるそうです。品切れの時にスーパーの投書に「美味しかったのでまた仕入れて欲しい」と書いてもらったこともあるそうで、自分のしいたけにも固定客がいることを知り、励みにしています。



●安心安全の国内産菌床にこだわって

菌床は三重県松阪市の広葉樹でできたものを使っています。中国産の菌床に比べると3、4倍の値段ですが、安心安全と美味しさを求めてこだわっています。

また、使用済みの菌床は土作りにいいと有機



農家さんが引き取ってくれます。宮田さん自身も南丹の農園の土に蒔いて、かぼすやスタチを育てています。

KGPN
いちおし/ジモノ

ごじょのしいたけ
キクラゲ・ヒラタケ



三重県松阪市の広葉樹の菌床と伏見の地下水で育った、味がよく安全安心で栄養豊富なきのこです。通年栽培のしいたけに加えて、春夏はキクラゲ、秋冬はヒラタケを栽培しています。