

JAながの 一般社団法人「ぶなの恵」

生産者（団体）

長野県の北信州に位置する飯山市。千曲川の流れ沿いに広がる雄大な自然、清しい空気の中で育てられています。若い意欲的なしめじ農家が「いいきのこをつくればそれで生計を立てられることを実証したい。食べてくれるお客さんと接したい。」との思いから



生産者の皆さん。

「ぶなの恵み」を立ち上げ、現在は5戸（6名）がこだわりのぶなしめじ「^{くんじの}薫樹」を育てています。

2012年10月、「産直事業協定」調印。

生産管理／肥培管理

一般にぶなしめじはオガコ（製材所で木材を加工するときにできる細かい木くず）やとうもろこしの芯を粉碎したものに栄養分をまぜたものに菌を植えつけ、120日程度かけて育てます。しかし、山に自然に育つしめじは、倒れた木が何年もの時間をかけて朽ちた所に生えてきます。その本来の状態にできるだけ近づけるため、「ぶなの恵」では3年以上、寝かせたオガコを培地にしてぶなしめじを育てています。

菌ごたえのあるぶなしめじに仕上げるために独自の管理方法をとっています。ぶなしめじには使える農薬がなく、殺虫剤も一切使わないので、病気が発生したり虫が入ってこないよう、神経を使って育てています。

培養室も栽培室も24時間常に湿度・温度管理に気を配り、ポット詰めした培地を高温殺菌したり、温度と水分の管理等、細かい作業の連続です。それでも「ぶなの恵」では同じ長野県のぶなしめじの基準より更に厳しいグループ独自基準を作り、基準に達しないものは出荷しません。

生産者との交流

産地が遠いため組合員の産地見学等は実施できていませんが、生協まつりでは生産者の方々が参加し、きのこ汁をふるまって大人気です。また、2012年の産直協定調印など、数年に1度組合員代表が産地を訪れ、視察・交流しています。また、生産者も山口を訪れ、学習会も開催されています。2021年秋には、生産者と組合員がオンラインで交流会を行いました。



2018年長野にて。



学習会にてしめじのこだわりを組合員さんに説明する沼田理事長。



もうとにかくブリップリ。一度冷蔵庫になくて、スーパーで他のしめじを買ってみたら、6歳の子に「なんかちがう…」と言われてしまいました。また湯豆腐に入ると、私と6歳の息子が、豆腐よりも先にしめじを食べてしまい、豆腐だけ鍋の中にあるという状態に…（笑）
（岩国市 かのかぐママさん）