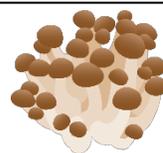




information

# 県産きのこの生産工程と流通



今月は株式会社オーダックさんのきのこ栽培と商品についてご紹介します。オーダックさんは、沖縄きのこ市場を創立からわずか14年で築き上げ、沖縄県内きのこ販売シェア75%を供給。沖縄にきのこ工場を所有し、栽培・生産そして供給・配送まで行っています。現在は沖縄県内をはじめ、本土のデパートやスーパー、飲食店や、有名ホテルにも地場食材としてご提供しています。



## えのきたけ

### 今帰仁きのこ園

国頭郡今帰仁村仲尾次886-1

生産量(年間) 800トン

栽培期間 55日

今帰仁村えのきたけは、沖縄の海洋深層水を使用しミネラル分を多く含みます。特徴としては、シャキシャキとした歯応えと色も白くつやがあり、しっかりしたきのこです。海外にも輸出されています。きのこの中でも、わき役的な存在のえのきですが、意外といろいろな料理に使えるのもえのきの隠れた魅力です。余ったえのきたけは石づきを取って冷凍保存も可能です。



## ぶなしめじ

### 国頭きのこ園

国頭郡国頭村辺野喜538

生産量(年間) 300トン

栽培期間 90日

沖縄きのこの代表格。沖縄県内でしか生産されていない菌を使用し栽培している沖縄県産のぶなしめじです。県産しめじは特有の苦みが少なく、きのこの傘が大きく軸は極太。炒めても煮ても型崩れせずきのこ本来の歯ごたえがあるのが特徴です。沖縄のチャンプルー文化に適し、沖縄の鍋料理をはじめ、炒め物、味噌汁、パスタなど様々な料理に使える万能食材！

## えのきたけができるまでの55日間

### 1.仕込み

ミキサーに数種類(きのこのごはん)を入れ、均一に混ぜます。水分含有率を65%~68%にするため加水してよく混ぜます。プラスチックの瓶(555cc)に入れます。

### 2.殺菌

6~7時間行い殺菌します。雑菌を除くことで、しめじの種菌が回りやすくなります。1回の殺菌で7200本できます。殺菌後は、18℃まで冷却します。

### 3.接種

培地の温度は13℃。接種室も13℃で設定(無菌室)されています。入室する際には、アルコールで全身消毒し、エアードで埃を落とします。

### 4.培養・菌掻き

菌糸をビン全体にむらなく回します。培養室は温度管理が徹底されており、温度は22℃湿度は80%で保たれています。

### 5.芽出し

培養後、加湿90%以上にされた室内でビン全体に菌糸が発生するように調整します。きのこの芽を出させて、ビン口まで成長したら広がらないように紙を巻きます。

### 6.生育・発茸

きのこを収穫サイズまで成長させます。(工程期間:7日~10日) えのきは茎の数が多いため横に広がろうとします。紙を巻き、まっすぐに育つように矯正しています。

### 7.収穫・包装

紙を外して収穫します。お客様(量販店・加工業者・外食)に応じて、規格を人の手で変えていきます。最後に包装し、梱包・出荷します。



1



3



6



7

おすすめの県産きのこレシピ

株式会社オーダック

(担当:伊藝さま)

沖縄県うるま市石川東山2丁目30-17

tel: 098-989-9758 fax: 098-989-9759

HPは  
こちら▶



<https://odac.jp/>

きのこをたっぷり使用するカンタンおいしいレシピを紹介中! 今月号のレシピ情報と合わせて、ぜひ献立のご参考にしてくださいね。



株式会社 マイファーム

沖縄オフィス(北林・神谷・佐久本)

〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地1-1-1 パレット久茂地9F

mail: [sakumoto@myfarm.co.jp](mailto:sakumoto@myfarm.co.jp)

tel 075-746-6213 fax 075-746-6214