

★ 経済フラッシュ

安全・安心なキクラゲに

三重町ブランド化目指す「ダイシイ」

豊後大野市三重町でシイタケを栽培するダイシイ(狩生裕志社長)は、原木栽培による安全・安心な県産キクラゲのブランド化を目指している。

キクラゲはシイタケと栽培時期が重ならず、栽培方法も応用できるなど



県産の原木栽培キクラゲのブランド化を目指すダイシイの狩生裕志社長。豊後大野市三重町

無農薬でおいしく

の利点があり、3年前から始めた。徹底した無農薬栽培で、近隣で農薬が使用されていない場所をほた木置き場にするなど生育環境にこだわっている。

露地とハウス栽培合わせて計10畝あり、サクラやカエデ、クワなどの原木2万本に今春約36万駒を打ち込んだ。来春秋には干しキクラゲで約3・6トの収穫を見込む。

敷地内には、加工場や倉庫も備え、乾しキクラゲや冷凍キクラゲなどの生産から加工まで一貫して行っている。

狩生社長は「生をきくと湯通しして、カボスしようにゆにつけて刺し身で食べるとおいしい。作業に手間は掛かるが、安全でおいしいキクラゲの需要は高く、安定した生産量を維持できるよう努力したい」と話した。「乾しきくらげ」(20g5パック入り3990円)を同社のホームページ(<http://www.nabaya.com/>)で販売している。