

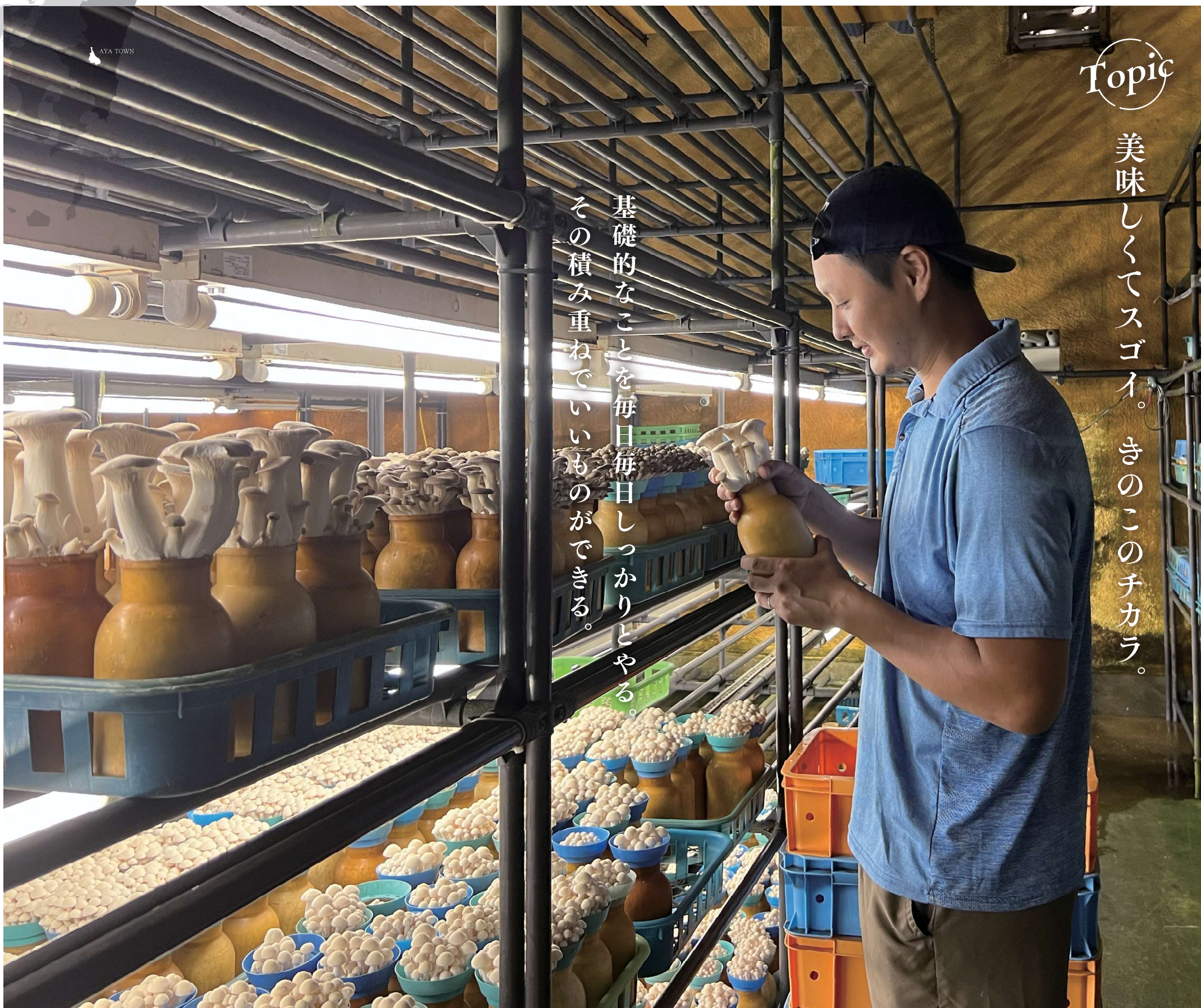
宮崎県
綾町

宮崎県のほぼ中央に位置し、総面積 9,519ha のうち約 80% が森林で占められています。人口は約 7,000 人前後。西部・北部・南西部ともに険しい九州中央山地に連なり、東部が開けて宮崎平野に続いています。綾北川・綾南川に囲まれた地域は、日本有数の照葉樹林帯が広がる地域であり、鳥獣や魚類の棲息・植物の生育地となっています。

slowly slowly

Topic

美味しくてスゴイ。きのこのチカラ。

基礎的なことを毎日毎日しっかりとやる。
その積み重ねでいいものができる。

しげながきのこ

食品ロス。フードロス。

まだ食べられるのに廃棄されている食品の量。552万トン。内訳は食品関連事業者からの廃棄量が275万トン。一般家庭から発生する食品ロス量が247万トン。（農林水産省及び環境省の令和2年度推計値より）これは、世界中の飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量の1.2倍相当です。

「もったいない」と思いませんか？……そう言われて私に何ができるだろう。

悲観的で世界規模な話になると、自分にできることは何もない気がしてしまふ。これからの時代はきつと悲観的なアピールよりも楽しいアクションだ。美味しい。可愛い。面白い。そんな楽しい気持ちで行動したら、意図せず問題解決に協力してしまっている……これがいい。この仕組みをつくるのが多分、社会問題を解決する秘訣だ。

そういった意味で、我が町の「しげながきのこ」さんは、もしかして社会企業家ですか？と思うほど軽やかにアクションし続けている。

町の中心から南へ3キロ。室町時代から江戸時代に活躍した刀工田中国広の生家もある古屋地区に、しげながきのこ（宮崎産業有限会社）はある。1989年創業。九州初のおなしめじ生産工場で、現在はおなしめじの他にホワイトしめじ、ひらたけ、エリンギを生産し、地元の直売所や県内のスーパー、飲食店、学校給食などに卸している。

しげながきのこの特徴は3つ。まずは「農薬不使用」であること。菌であるきのこは雑菌に弱く殺菌剤が使用されることが多いが、毎日の衛生管理を徹底することで殺菌剤を使わないきのこづくりを実現している。

次に「麦飯石」。原木栽培とは異なり、

おがくずや米糠を入れたポットでつくる菌床栽培の培地に、「麦飯石」という鉱物石の粉末を加える。すると土や水が活性化され、きのこ本来の旨味が引き出される。エリンギの旨味成分グルタミンは一般と比べ実に5倍。「しげながさんのきのこにしたら料理の味が変わりました」と言う飲食店も多い。

そして「きのこのおしり」。これがすごい。「きのこのおしり」はきのこのいしづき部分を商品化したもの。栄養価も高く旨味も香りも強い。値段もお得。すでにカットされているので調理の際は包丁がいらないのもいい。3種のきのこのいしづき部分が入っているのので味や食感の違いも楽しめる。いいことづくめの、この「おしり」。実は今まで廃棄されていたものだ。



SHIGENAGA KINOKO

宮崎産業有限会社

1989年に九州初のおなしめじ生産工場「しげながきのこ綾観光農園」を設立。安心・安全で生命力溢れる健康きのこをお届けすると共にフードロス削減やイベント出店にも力を入れている。

〒880-1303 宮崎県東諸県郡綾町南俣4674-4
TEL 0985-77-3488 FAX 0985-77-3480

www.shigenagakinoko.com

しげながきのこ



続きは **note** で

note 宮崎県綾町役場公式



ポケマル・レット・食べチョク・産直アウル
メルカリにも出品中！もちろんふるさと納税も！

PICK UP!

おすすめの商品をご紹介します

来年発送の予約開始！
完熟きんかん「たまたま」
KANJIYUKU KINKAN TAMATAMA



早くも来年のみやざき完熟きんかん「たまたま」1kgがご予約開始！大きくて糖度が高く、皮ごと食べられる「たまたま」は、ビタミンや抗酸化作用のあるβ-クリプトキサンチンが手軽に摂取できて便利です。

※ 発送は2023年2月から

14-02

サクサクほくほく綾牛の甘味

綾牛コロッケ〔family〕

AYAGYU CROQUETTE



年間出荷150頭の希少な綾牛を使用し、甘めな味付けの綾牛コロッケはサクサクほくほく人気の返礼品。5個入 × 5袋のセットは冷凍庫にあると何かと助かる一品。冷めても美味しいのでお弁当にもおすすめです。(350g×5個)×5袋

04-17

雲海酒造 檜樽の長期熟成麦焼酎

綾 SELECTION

AYA SELECTION



綾町人気の返礼品。厳選された麦を原料に、丁寧に仕込んだ本格麦焼酎の原酒を、長期に渡り樽の中で貯蔵熟成。樽の香りに満ちたまろやかで深い味わいはぜひストレート、オンザロックで。お酒好きな方への贈り物にもおすすめです。

02-47

元町陶苑 日高さんの土鍋
一合炊き土鍋セット

DONABE SET



福岡県小石原焼、綾川焼で修業し昭和57年に開窯した元町陶苑の日高さんがつくる一合炊きの土鍋セット。日高さんの素朴で温かみのある日常雑器は日々の生活を豊かにしてくれます。災害時にも使えて便利です。※固形燃料は付属しません

41-04

美味しくてスゴイ。きのこPOWER

しげながさんのきのこはなぜ美味しい？その秘密と知られざるきのこのパワーを教えてくださいました！

安心
美味
健康
きのこ

雑菌に弱いきのこ達。しげながきのこでは、毎日の掃除を徹底して行うことで、殺菌剤を使わない安心なきのこを作っています。



麦飯石無農薬きのこセット

おなじめじ：6袋、ひめたけ（エリンギ）：6袋、ひらたけ：2袋、ホワイトしめじ：1袋、合計2.1kgの盛り沢山セットです。

ババしげ

上左：魚介類のようにいい出汁の出るひらたけ。上右：こりっととうるっと食感が楽しいホワイトしめじ、下左：おなじみのぶなじめじは実は「香織細」出荷までに100日かかる。下右：綾ひめたけは「エリンギ」に馴染みのない時代から販売していたためつけたオリジナルネーム。

※綾ひめたけ旨味成分（グルタミン酸）比較：○農薬用麦飯石1.3g/菌糸瓶850cc 21.29mg/100g ○対照区（麦飯石未使用）4.18mg/100g

美味しさの秘密は
麦飯石
「ばくはんせき」

しげながきのこでは、菌床栽培の培地に「麦飯石」という鉱物石の粉末を加えることで水を活性化させ、きのこ本来の旨味を引き出しています。エリンギの旨味成分は一般と比べ、なんと！5倍という検査結果が出ています。

「しげながさんのきのこに替えたら料理の味が変わりました！」という飲食店さんも。

ポットで育てます。



廃棄量削減

美味しい！お得！SDGs！

いしづき

今まで廃棄されていたきのこのいしづき部分。実は栄養価・旨味・香りも高くていいことづくめ！おがくずをキレイに取り除き、商品化！



おなじめじ、エリンギ、ひらたけのいしづき部分が入ったきのこのおしり。(250g×7袋セット) 60-3
※栽培状況に応じて受付を停止している場合もございます。



エリンギのいしづきエリンギのおしり。ソテーに肉巻きにBBQにもオススメ。(200g×6袋セット) 60-05
きのこのパウダー
きのこのおしりパウダーはお味噌汁やハンバーグ、天ぷらの衣に加えて美味しく手軽にUP！ 60-4

収穫後の菌床は、1年発酵させて堆肥になります



生産者絶賛！

「有機醗酵培養土」

野菜もお花もたくさんって、カブトムシもよく育つと評判！きのこの菌床を1年発酵させて作る「有機醗酵培養土」は綾町の直売所「ほんものセンター」やメルカリで購入可能です。

しげながきのこ

自然のものしか使っていない。

おがくず、米糠、おから、麦飯石でできている菌床は、収穫後全て取り出し、1年発酵させて堆肥として販売されています。きのこ菌である糸状菌は進化の最も上位にいる菌なので有効微生物群が豊富な有機肥料となります。きのこ収穫後も菌のチカラで大活躍です。



菌床でおいしいお野菜！

綾町の有機農業の先駆者である「山口農園」さんも、しげながさんの菌床（堆肥にする前）を使用した「高濃度炭素循環農法」を実践しています。きのこ菌の活躍で虫や病気に強い、美味しい野菜が育つのだそう。きのこ菌ってスゴイ！

左：15年ほど前から菌床を入れていた山口農園さんの畑の土は驚くほどふかふか！右：山口農園代表の山口誠治さん

農 people NO PEOPLE NO AYA

自然生態系農業の町として知られる綾町。それを変える生産者さんは無くなってはならない人達。ここでは毎回の農PEOPLEを紹介していきます。

農 people FILE.05

西郷美香 SAIGOU MIKA

親也さんのお父さん親文さんが奥様と一緒に始めた「西郷のうえん」はキャベツ・ブロッコリー・じゃがいも・里芋など、年間を通して様々な野菜をつくっています。人の喜びを最優先し「値段も高くせ

西郷のうえん

毎日 明るく 楽しく!!

西郷親也 SAIGOU CHIKAYA

「んていい」がログセだったという親文さんは現在入院中。取材時も「お父さんだったらなんて言うかな？」「親父ならこう言うやろ～」と、親文さんへの想いが溢れていました。

暑い中、里芋はりの作業です。葉っぱが火くべてびっくり！

YAMHOO ユネスコエコパークの森から

タンナトリカブト

夏から秋にかけて、林の中で青紫色のかぶと形のきれいな花をひっそりと咲かせます。葉から根まで全体に毒があることで知られていますので、絶対に口に入れないようにしてください。その強い毒性のため、シカなどの野生動物ですら食べないことが多いです。花を見つけても、とるのは写真だけにしましょう。

ユネスコエコパーク推進室のふき 河野 田樹さん

綾の動植物のことならこの人！専門は植物の生き様を調べる。きれいな花には目が無い。根は真面目だが…とにかくビールが好き。

綾町長 初田です。

暑さも少し陰りを見せてきましたが、まだまだ熱中症には気をつけてくださいね。さて運動会シーズンを迎え、これからは、柿、みかん、そしてアケビなどが美味しくなる季節です。今年もまた、ダイエットは難しそうです。

※綾町では運動会は9月～10月に開催されます（A）

綾言葉

しゅーと

だーよし

ホーリー

答えが分かったら綾町ふるさと納税Twitter#綾言葉のコメント欄に書き込んでください。今年度一番当ててくれた方に何かいいもの当たるかも。

綾町役場 ふるさと納税係

かかりチャージ

しゅーと

だーよし

ホーリー

※かかりチャージ野郎の人生のボヤキはスペースの都合で打ち切りとなりました。5月からホーリーが入りさらにパワーアップした綾町ふるさと納税係です。綾のことを知ってもらえるように頑張ります！