

# 菌床によるきのこ類の

## 大規模人工栽培及び販売

### 京丹波キノコ園株式会社

代表取締役

中西 なかにし

英夫 ひでお さん



中西 英夫さん

平成25年度 採択事業

**豊かな自然が残る京丹波町で新しいきのこ作りを**  
京都府のほぼ中央部に位置する船井郡京丹波町は、丹波高原に広がる農山村で自然豊かな町です。約8割を森林が占める中、その間を縫うように田園が広がっています。この地では、昔から高原特有の気候風土を生かして産み出される、丹波米、丹波マツタケ、丹波栗、丹波黒大豆、丹波大納言小豆など、「丹波ブランド」の農産物が有名です。

京丹波キノコ園株式会社の代表を務める中西英夫さんは、数年前に広島県世羅町の「世羅きのこ園」という所で、マツタケとシイタケの菌を共生させることにより突然変異で生まれた「松きのこ」というものの存在をテレビで知ります。これを地元の京丹波町で是非作りたいという思いに駆られた中西さんは、早速現地へ赴き直談判をします。当初、生産方法は門外不出ということで断られたそうですが、真剣に願う熱意が通じたことで菌床の提供や栽培管理の指導を受けることができるようになりました。

#### マツタケに似た豊かな香りとシイタケのうま味が凝縮

このきのこを生産するために、中西さんは地元の人達と「京丹波キノコ園」を設立します。また、生産するための場所として、以前にハタケシメジを人工栽培する目的で使っていた町内の工場を借り受け、残されていた施設を改修工事することで生産する拠点を整えます。

工場内は、温度や湿度を管理して実際の秋の山の状態を再現した環境にしています。そこに菌床を敷いてキノコを発生させ、4カ月ほどかけて生育を行います。「マツタケ菌とシイタケ菌の共生により生まれた『松きのこ』には、マツタケに似た豊かな香りとシイタケの旨味が凝縮されています」と語る中西さん。しかし、キノコを栽



マツタケに似た香りが特徴の「松きのこ」

### 農林水産物の活用

培する環境にはデリケートな部分があるため、それをコントロールして量産する方法を確立するにはかなりの時間を要したということです。「最初は僅かしか育てられず、多くの方からご要望いただいてもそれに答えることができませんでした。しかし、苦勞しながら工夫を重ねた結果、何とか安定した量の生産ができるまでになりました」。

#### 生食でも安心な「松きのこ」

マツタケとシイタケの旨味を凝縮したという「松きのこ」。食べてみると、マツタケのような香りと食感に加え、シイタケの甘みが重なるという独特のハーモニーを味わうことができます。また、衛生的な栽培工場で無農薬栽培していますので、生でも安心して食べられます。

『「松きのこ」の特徴は、なんといっても『お刺身』で食べることができるということです。衛生的な工場で作られているから生食が可能なのですが、初めて松きのこを召し上がっていただく方には、まずは生で食べていただき、その味と香りをお楽しみいただければと思います。ポン酢に少し付けていただくと、より一層おいしくいただけます。もちろん加熱や油との相性も良く、炭焼き・天婦羅・きのこご飯・しゃぶしゃぶなど、様々なレシピで調理いただけます」。



衛生管理された環境で栽培されています

調理のコツは火を通し過ぎないことが大事で、焼き過ぎない、炊き過ぎない、煮過ぎないように気をつけないと本来の香りがなくなるそうです。また、保存は冷蔵庫で1週間位は大丈夫だということです。

現在は、近隣のスーパーや道の駅、ネットショップなどで販売をしていますが、素材を生かした料理なら何にでも向いているということから、ホテルをはじめ和食や洋食のお店などにも営業を進めて、さらなる販路の拡大を目指しています。「高級感漂う香りと濃厚で上品な味、

まさにマツタケとシイタケのいいところ取りをしたキノコとして、京の料亭やホテルの方々から重用いただいております」。

#### 「松きのこ」をふんだんに使った料理を出すオープンカフェ

「最初は全くといっていいほど知名度がありませんでしたが、丹波松茸、丹波黒大豆、丹波栗など、京丹波の豊かな食材に負けないものを生み出したいという思いで、より高い品質を目指し続けてきました」と語る中西さんは、松きのこのおいしさを実感してもらうために工場の敷地内にオープンカフェ「森のきのこカフェ」を開きます。大自然をオープンテラスにしたカフェでは、緑に囲まれた山並みの景色を眺めながら、ゆっくりと香り高い松きのこをふんだんに使った料理が楽しめます。

カフェは年中無休。定番の天ぷらや炊き込みご飯に、湯通しした松きのこのにぎりずしや香りを生かしたパスタなどを提供しています。雨天は倉庫を改修したスペースを使用するというので、季節の食材に合わせて焼きなどのメニューも拡充する予定です。

今ではテレビや新聞にも取り上げてもらう機会が増えたということで、「そのおかげもありまして他府県からのお客様も増えました。美味しいと言っていただけで有難い言葉を励みに、スタッフ一同ももっともっと『松きのこ』の美味しさを全国にご紹介したいと思っています」。



周囲の眺めが素晴らしいオープンカフェ「森のきのこカフェ」

### 事業概要

京丹波キノコ園 株式会社

http://www.matsu-kinoko.com

代表：代表取締役 中西 英夫

業種：きのこ類の人工栽培

設立：平成23年8月

住所：〒622-0332 船井郡京丹波町質美吉尾11-1

TEL：0771-88-0196 FAX：0771-88-0386