

伊豆食べる通信

2019年
10月号

1年364日の百姓品質。



伊豆の国市原木の

白あわび茸

取材先：増島農園
増島健太郎さん

白あわび茸のことを見いてみました

特集 白あわび茸

伊豆が育てた「白あわび茸」

白く肉厚な石づき（柄）はむっちりと太く、噛めばこりこりとした食感でジューシーな旨みが口いっぱいに広がります。炒めものやスープはもちろん、そのままグリルしただけでも美味しく、大ぶりで食べ応えも満点な茸（きのこ）エリンギ。

今回お邪魔した増島農園では「白あわび茸」の名前で1980年代からその生産、販売を行っています。

私たちの食卓でもお馴染みの食材となったエリンギですが、実は日本で初めて市場ベースに乗せたのはここ増島農園。伊豆で茸と言えば、以前に本誌でも特集した椎茸を思い浮かべる方も多いかもしれません、実は日本のエリンギ食文化の発祥も、ここ伊豆、この白あわび茸と言って過言ではないのです。

先駆者の味

伊豆の国市原本（ばらき）。三両編成の電車がのどかに走り抜け、青々とした田んぼに白鷺が舞い立つ。そんな田園風景の中に増島農園はあります。

代表の増島健太郎さん、奥様の暁子さんの案内で農園の見学をさせていただいたのは八月上旬のこと。

増島農園が茸の栽培を始めたのは1982年。今から35年以上も前のこと。元々はいちご等を生産する農家から茸農家に転身し、その後4年後には白あわび茸の栽培を開始しています。

今でこそ当たり前にスーパー・マーケットに並び、知らない人はいないほどの知名度を持つエリンギ。しかし元々はヨーロッパを原産とする茸で、イタリア料理やフランス料理では馴染み深い食材ではありました。しかし先代・増島正昭さんはその歯ざわり、味わいに惚れ、栽培・販売に乗り出します。

日本のエリンギ栽培の先駆けとなった増島農園ですが、栽培方法の確立、そして安定した収量を得るまでには何年もの苦労がありました。栽培の温度や湿度、水分量などを何百通りもの条件で試行錯誤する中では成長段階で全滅させてしまうこともあったそうです。

しかしながら生産者仲間との協力、そして何よりも正昭さんのたゆまぬ努力と情熱で、増島農園の白あわび茸は「作れば作るだけ売れた」と言うほど成功を収めたのです。

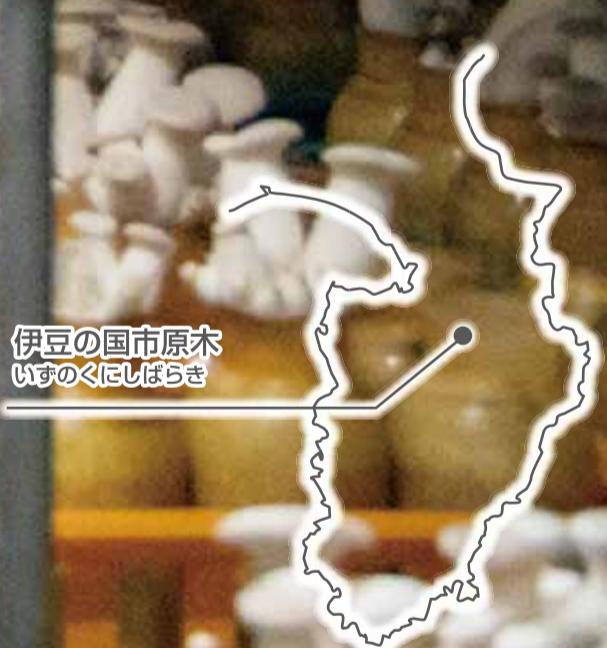
現在では特定のスーパー、レストラン等から指名

を受けて出荷するほどになった増島農園の白あわび茸。毎日100キロ強の出荷量と聞くと驚きますが、茸農園としては決して大量生産・大量出荷とは言えない収量なのだそう。

増島農園の工場の向かいには黄金色の小山がそびえています。近くによるとふわりと木のいい香り。そう、菌床栽培の培養地となる杉のおが粉（おがこ）の山です。

通常、菌床栽培の培養地として一般的なのはトウモロコシの芯を碎いた「コーンコブ」。コーンコブを使用する栽培は収量も多く栽培期間の短縮にもなりますが、増島農園ではこのコーンコブを使用せず、間伐材を用いた杉のおが粉を使用しています。輸入品が主流のコーンコブではなく、静岡県内の業者から仕入れる杉のおが粉を使用することで、その味わいはもちろん食の安全・安心にも配慮しているのです。「オーガニック」や「自然食品」という言葉が定着した現在、私たち消費者にとっても関心の高い食の安全・安心。しかしながら、まだそのような意識が一般的ではなかった時代から食の安全・安心を視野に農業をしていた正昭さんは、まさに時代の先駆者だったのかもしれません。





1年364日の百姓品質

増島農園の白あわび茸の生育期間はおよそ60~90日。培養地は先述のおが粉、おから、そして水。それらをかく拌して瓶に詰め、100度以上で6時間の殺菌消毒。茸栽培は茸そのものが菌ですから、その他の菌が混じっていることは許されません。また、茸栽培は無農薬が原則でありますので、この最初の殺菌消毒は非常に大切です。

茸は成長段階により適正とされる温度や湿度が変わるために、成長の過程でいくつもの部屋に分けて栽培を行います。

菌打ちをされてから培養室、芽揃室（めぞろえしつ）、発生室と、温度や湿度が異なる部屋に移りながら成長した白あわび茸はひと株ひと株、1本ずつ、手作業で収穫されます。発生室に移してから収穫までは2~3日ほど。室温を低めに設定してじっくりと成長させた白あわび茸は、瓶から飛び出してよっきりと、実に立派な姿です。収穫を担うのはこの道数十年のベテランスタッフの皆さん。手際よく、しかし生育の状態を見極めながら引き抜きと収穫を行います。

菌を打ったあとすぐの菌床を入れる培養室は、例えるなら

ばお母さんのお腹の中だと、暁子さんが教えてくれました。

この時点で菌床に異常のあるものは廃棄していきますが、目に見える黒だけでなく目に見えない変化・・・例えばその臭いで、目に見えない黒を見つけるのが健太郎さん。黒や他の雑菌を湛えた菌床はそれ自身のみならず周囲にも影響を及ぼすため、健太郎さんは1年364日、毎日朝晩の見回りを欠かしません。（お正月だけはお休みだけれど・・・たぶん見に行っていると思う、とは暁子さん談。）

「愚直にやれ。誇り高き百姓なのだから。」

増島農園のウェブサイトの1ページには、先代・正昭さんの口癖だったというこの言葉が大きく書かれています。百姓の心と感性を未来に、と副題のついたページにはこんな文章が続きを読む。

“人様の口に入るものの、それを大切に誠実に一生懸命作るという精神は、今、私たちが守り伝えて行くべきものです。増島農園は、百姓品質。誇りを持ってきてのこ作りをしています。”

消費者にもっともっと近づく。 新しい農業のカタチ

農業・農家は、大地から作物を育み、出荷し、それがどこかの誰かの口に入る。栄養となり、誰かを生かす。しかしながらこれまでには、ほとんどの場合、それが誰の口に入るのかを知ることは出来ませんでした。それは消費者も同様です。

けれども現在、インターネット等のインフラを通じて、様々なメディアを通じて、農家と消費者が直接的に結びつくことが出来る時代になりました。

増島農園ではウェブサイトはもとよりソーシャルメディア、そして様々なイベントを通じて消費者との交流を熱心に行っています。

“生きていくため、人は「食べること」をやめることはできません。だからこそ、人の基となる食べるモノを作っている私たちは、もっと消費者に「近く」ならなくてはなりません。作る側と買う側のシンプルな距離の近さ。それが、新しい時代に新しい形で実現しようとしています。”

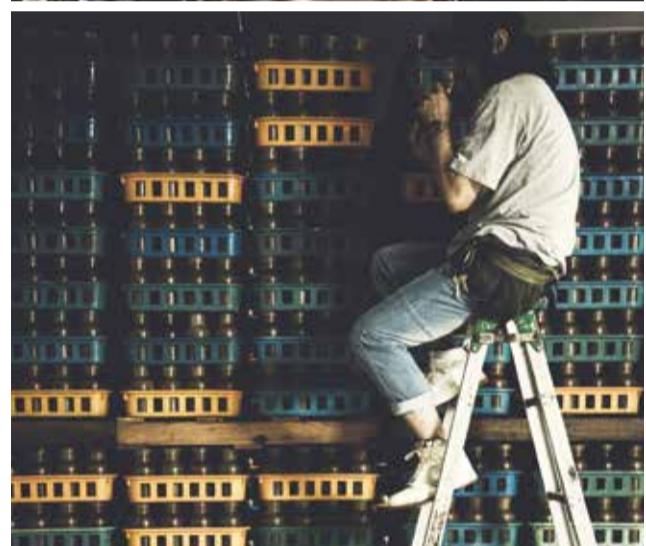
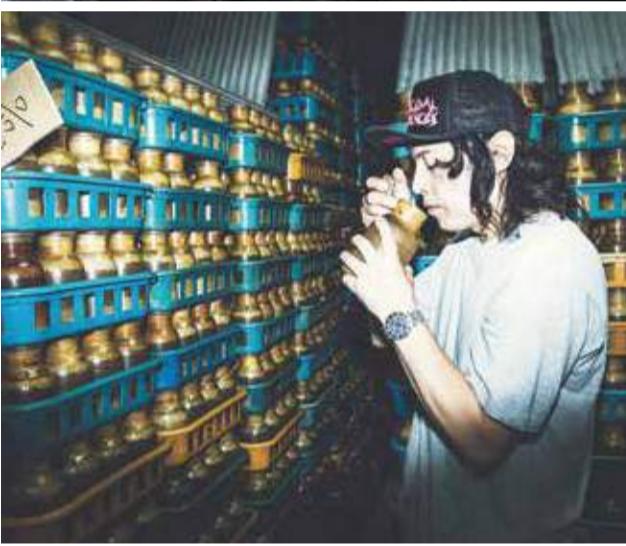
ウェブサイトに綴られた言葉からは茸農家としての責

任と誇り、そして栽培の先駆者であった先代から受け継がれた開拓者の精神が垣間見えます。

さて、増島農園の工場を出たところには、小さな無人売店があります。

本誌を通じて増島農園を知ってくださった皆さん、もし近くを通りかかることがあったら・・・ぜひ街道を1本入って、寄り道してみてください。ちょっとアノログな方法ではありますが、少し小ぶりでとんでもなく新鮮で美味しい「白あわび茸」に産地からゼロメートルの距離で出会えるかもしれませんよ。

参考：増島農園会社経歴書
増島農園（HP）<http://masujimanouen.com/>
静岡新聞 東部・伊豆 平成13年5月15日一耕友
賛歌（25）



増島農園は、百姓品質。
誇りを持ってきのこ作りをしています。

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15

1. 静岡県の間伐材を使ったおがくず。菌床栽培で、より自然に近い形で。
2. おがこに水やおからを混ぜて菌床を作る工程。
3. 菌床をビンに詰める。
4. ビンにフタをする作業。驚くほど速く、熟練の技が垣間見える。
5. 長年寄り添っている機械。メンテナンスしながら歩み続ける。
6. 菌かきする機械。菌かきすることで刺激を与え、きのこが出てくる。
7. 温度管理された部屋に置かれた菌床たち。日付で管理されている。
8. 菌床は目で検査して異常がありそうなものだけでなく「匂い」でもチェック。些細な匂いの変化も増島さんは嗅ぎ分ける。
9. 高いところは脚立で。きのこと話をしているかのように向き合っている。
10. 菌のまわり具合をフタを開けて確認する。
11. 白あわび茸の赤ちゃん。可愛い。
12. 立派に育った白あわび茸を収穫。根元から丁寧にもぎる。
13. 手作業で1日 100kg～150kgの白あわび茸を収穫。
14. 出荷前の白あわび茸。熟練のスタッフさんが1本ずつ手作業で揃える。
15. 農園前にある無人販売所がいい感じ。地元の人に大人気。

ヨーロッパ生まれ、 伊豆育ち「白あわび茸」

エリンギが日本で一般的に食べられるようになったのはいつ頃だったでしょうか。私（35歳）が子どもの頃には無かったよな・・・と思い調べてみると、どうやら1990年代の半ば頃からのようなです。大手メーカーのコマーシャルを見るようになったのも、この頃だったかもしれません。日本では比較的新顔の茸、エリンギですが、元々はヨーロッパが原産。フランス料理やイタリア料理では古くから定番の食材なのだそうです。

そんなエリンギに惚れこんで「白あわび茸」と名付けて栽培に乗り出したのが今回の舞台、増島農園。先代が白あわび茸の栽培を始めたのは1986年という記録がありますから、一般に浸透する10年ほど前からその生産に取り組んでいたのですね。

ヨーロッパで生まれ伊豆で育った、先駆者の味「白あわび茸」。どうぞ本誌をお共に、双方じっくりと味わって、お楽しみください。

茸って、生でも食べられるの？

一般的に加熱して食べることが多い茸。マッシュルームなど、薄くスライスしてサラダなどに乗せていただくこともあります。あまり生食のイメージはありませんよね。

暁子さんに聞いたところ、鮮度のよいものは生食が出来ないわけではないけれど、火を通したほうがやっぱり美味しいのでおすすめとのこと。特に茸の主な旨み成分であるアミノ酸は加熱することによって活性化、食材そのものが汁の役割をも果たします。美味しい白あわび茸、その他今回お届けする茸のレシピはこの後のページでもご覧いただけます。

安心で美味しい茸、安全に味わいましょう。

※品種や体质、摂取量によっては食中毒や皮膚炎などを引き起こす可能性もありますので、一部生食用の物を除いては必ず火を通していただきましょう。また、生食用のもの

であっても長く時間が経過したものは加熱して食べるようになります。

茸は秋が旬？

秋になると街に溢れる「きのこフェア」。なんとなく、落ち葉や紅葉の雰囲気と茸のイメージがマッチして、よく知らないけど秋の茸は美味しいんだ・・・旬なんだ・・・そう思っていませんか。

でもそれ、実は半分は間違いなんです。

半分は、と申し上げましたのは、例えば松茸のような天然ものしかない茸で、秋にだけ収穫される茸も実在するからです。しかし椎茸のように天然のものでも春と秋の2度収穫の茸もありますし、なにしろ白あわび茸（エリンギ）に至っては日本で自生しているところはありませんので全てが栽培されたもの。つまり温度や湿度の管理によって1年を通じて安定して収穫でき、もちろんその味も1年変わらず美味しい、ということなのです。

とはいっても秋や冬になると茸にぴったりなメニューが美味しい感じられるようになるのも事実。鍋ものや炊き込みご飯、シチュー、スープなど、暖かくてどこかほっとする料理には茸が欠かせません。

1年を通じて美味しい茸を四季の味わいで、美味しいいただくのも楽しいですよ。

採りたてが一番！ 茸は鮮度が大事

伊豆食べる通信をご購読の皆様は、食べ物にはその旬の他に「食べ時」があること、今回の食材の食べ時はいつなのか気になるところでしょう。

まずは、白あわび茸、また茸全般の食べ時は「今」。そうです、この伊豆食べる通信を受け取ったこの瞬間こそ、茸の食べ時なのです。

採れたての茸には水分がたっぷり含まれています。新鮮であればあるほどその量は多く、新鮮な茸は口にするとじゅ

わっと進るような、旨みたっぷりの「肉汁」を楽しむことが出来るんですよ。

今回、伊豆食べる通信でお届けした増島農園の茸は、残念ながら今日収穫して今日皆様の元へ届いた物ではありません。（それが出来たならば、どんなに良いでしょう！）けれど、新鮮な茸となるべく新鮮なまま、新鮮なうちにお届け出来るように努めました。

つきましては出来ますれば、このページを読むのは後回しでも構いませんので、どうぞすぐにでも茸の調理を始めてくださいませ。

皆様のお口いっぱいに、あの美味しい「肉汁」が進ることを編集部一同、心より祈念申し上げております。





「たもぎ茸」に「やなぎのこ(やなぎまつたけ)」、美味しいレシピをご紹介。

今回、みなさんのお手元に白あわび茸以外の2種のきのこがお届けされています。

どちらも増島農園さんが品質にこだわって育てている美しいきのこです。

お花のようなイエローゴールドが魅力的なきのこが「たもぎ茸」。ショコラ色が「やなぎのこ(やなぎまつたけ)」。

「たもぎ茸」は、北海道や東北の一部の地域で、短い夏の間に自生しています。地消されることがほとんどのため”幻のきのこ”と呼ばれています。また、その栄養素の高さから”スーパーきのこ”と称され、美容や健康意識の高い方から注目を集めています。

増島農園さんには、たもぎ茸専用室があり、湿度を90%に保ち、ブルーライトを当てて鮮やかな黄色を引き出しています。出荷は1日5,000本。成長が早く、朝小さくても午後には出荷できるサイズになるのが頗もしいです。香りの強さと食感の良さから愛好家から人気の高いきのこです。出汁もよく出ることからみそ汁やスープの具材としてもよく食されます。増島農園さんのオススメは、たもぎ茸でつくるリゾット。

「やなぎのこ(やなぎまつたけ)」は、シャキッとした食感が最大の魅力です。名前に「まつたけ」とありますが松茸とは異なる分類です。「たもぎ茸」に比べると比較的自生を目にすることが多いきのこですが、増島農園さんでは、湿度90%、季節によって室温14~17度程度という寒さの中で丁寧に育てられています。味にくせがないので、どんなお料理にも合います。炊き込みご飯や鍋類でお楽しみいただけます。こちらはポン酢をかけたおろし和えがおすすめのこと。

また、増島農園さんは「白あわび茸」「たもぎ茸」「やなぎのこ」全てを同じ料理に使っても美味しく食べられるようにバランスを考えて品種を選んでいるそうです。

これからの季節は鍋料理もいいですね！

いつもどちょっと違うきのこを、食卓のアクセントとしてお楽しみください。

たもぎ茸のリゾット

たもぎ茸でさる。
すくでさる。
たもぎ茸を
丸ごと
リゾットで
いたぐ。

●材料 (4人前)
ベーコン (2枚)
玉ねぎ (1/2個)
オリーブオイル (大さじ1)
水 (200ml+250cc程度)
圓形パンメ (2口)
冷やし玉子 (茶碗1杯より多め)
塩 (少々)

●ベーコンは、適当な大きさに切る。たもぎ
茸は、石づきを落としほぐし、玉ねぎはみ
じん切り。
●鍋にオリーブオイルを熱して玉ねぎを炒
める。水、コンソメを加えて中火で煮る。
●火が弱くなったら弱火にしてご飯を入れ、一回転ごとにスプーンを動かしたら、塩コショ
ウで調味、火を止め。
●お好みでチーズを加えて余熱で溶かし、
ひと混ぜると更においしくなります。

たもぎ茸

美しい黄色のきのこです。
きのこの香りが強く、きのこ好きの方におすすめ。食
感もよくダシもよく出ます
ので、鍋物やみそ汁、スー
ープなどに向いています。

増島農園
www.masujimanouen.com

〒410-2124 静岡県伊豆の国市原本 932
生産工場 Tel & Fax: 055-949-4655
https://www.facebook.com/masujimanouen

やなぎのこのおろし和え

茹でるだけの
簡単おいしい
もう一品。
酒の肴にも
ぴったりです。

●やなぎのこは、石づきを落とし
ぱっとほぐす。
●たまごの卵ややなぎのこを入れ、
2分程度茹でてから軽く絞って
水分を落とす。
●大根をおろし、
やなぎのこと一緒に盛り付ける。
●ポン酢とごま油を適量入れて
でもあります。

やなぎのこ

しゃきっとした食感が楽し
い、和食向けのきのこです。
味にクセもなく、鍋、汁物、
炊き込みご飯、きのこそ
ばなどどのようなお料理
にもお使いいただけます。

増島農園
www.masujimanouen.com

〒410-2124 静岡県伊豆の国市原本 932
生産工場 Tel & Fax: 055-949-4655
https://www.facebook.com/masujimanouen

TEMPO D'ORO

J R来宮駅から徒歩2分、静岡のパワースポットとして有名な来宮神社からもすぐにあるイタリアンレストラン。

お店の名前 TEMPO D'ORO(テンポドーロ)はイタリア語で「黄金の時間」という意味。店内にはシンボリックな黄金の時計がある。地元静岡・熱海の海の幸山の幸を使った、気取らないイタリア郷土料理とお酒を楽しみ、お友達やご家族と時間を忘れて ゆったりとした「黄金の時間」を過ごして頂くための大好きな場所となっている。

— 白あわび茸を使ったメニュー —

- 1.低温調理したキノコのズッパ
- 2.低温調理したキノコのコンフィ
- 3.増島農園より届いた数種のキノコと国産にんにくの香りを引き出したペペロンチーノ



シェフの吉村直行さんと増島農園との出会いは、デザイナーとしても活躍されている増島農園の奥様、堯子さんと店舗の開店前のパーティーで出会ったことに遡る。パンフレットやランチョンマットのデザインまで開店当時から今も変わらずお付き合いがある。店名も堯子さんからの提案で決まったというから驚きだ。

吉村シェフ曰く、増島農園のキノコたちはキノコの味が深く濃い。低温調理することで、栄養素を逃がさずに、深みを増した魅力が引き出せる。白あわび茸、ヤナギマツタケ、たもぎ茸と3種類一緒に使うことで、それぞれの風味や歯ざわりの心地よさの違いなどを楽しませてくれる。

TEMPO D'ORO

所 静岡県熱海市福道町3-24 来宮神田ビル
間 0557-52-6065
HP <http://www.tempo-doro.com/>
営 Lunch 11:00 ~ 15:00 (Lo14:00)
Dinner 17:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
休 毎週水曜日



編集後記

伊豆食べる通信第15号「白あわび茸」をお買い上げいただき本当にありがとうございます。今回も採算を考えず、とにかく皆様に喜んでいただこうと思い発送させていただきました。

今回は皆様にお知らせがあります。今まで伊豆食べる通信初代編集長として、15の冊子を発行してまいりましたが今回の号にて編集長を交代する事となりました。4年弱の間ですが本当に皆様にはお世話になりました。次の編集長には今までディレクションを担当しておりました「加藤龍」が就任いたします。交代の理由としては「世代交代」が一番です。彼は自分よりもフットワークが軽く、今後伊豆食べる通信をさらに発展させてくれる人物だと確信しております。

思い起こせば1番最初に取り上げさせていたいた「西伊豆しおかつお」の取材の時には、まだ右も左もわからずとにかく良い冊子を作り美味しい食べ物と共にお客様にお届けしようという思いだけで突っ走りました。2号の「天草」では様々なことを学び、その経験から3号目の「天城山葵」では冊子の構成を「人」に絞っていくようになりました。「葦山神田農園のいちご」の時にはフォトワークショップの形が整っていき、5号目の「稻取の金目鯛」では漁港の中での撮影や漁協組合長、そして地元の方に大変よくしていただき素敵な取材をさせていただきました。6号目の「伊東の鮭」の取材時に出逢った仲間とは今でも一緒に色々話したりする仲となり、7号目の「下田高橋養蜂の蜂蜜」の時には汗だくで写真を撮ったのを覚えています。8号目の「大喜米」はメインの写真を撮る武

智カメラマンが不在という大ピンチを迎えたが何とかクリア。9号目の「伊東赤沢のオレンジ」では東伊豆の日差しの眩しさというのを体感し「伊豆のパワー」を実感しました。10号目「月ヶ瀬の梅」は普段通っている場所ですが、取材させていただいて初めてわかったことばかりで近くで遠い場所があるんだということを認識。11号の「伊豆市年川の原本椎茸」の旨さといったら抜群でしたし、しいたけの原本を皆さんに送るという大チャレンジもしました。12号の「沼津内浦の活あじ」は自分自身が沼津内浦でいつも食べている事から取り上げさせていただき、13号の「丹那牛乳」ではずっとお会いしたかった西村さんにやっと出会えた事が印象的、14号「三島馬鈴薯」はいつもコロッケで食べている馬鈴薯を皆さんにお送りできるという喜びがありました。

そして15号の「白あわび茸」、以前からいつか取り上げさせて頂きうと思っていたのですが、ついに今回その機会をいただきました。実際菌床栽培のきのこがどうやって出来るのかを間近で見るのは初めてだった事もあり、見るもの全てが新鮮でした。特に皆さんの「職人技」には感動しっぱなしでした。とにかく皆さん手際がよく「白あわび茸」の収穫のスピードの速さと言ったら圧巻でしたし、またビンに菌床を入れるなどの下準備の手際の良さはまさに長年の経験が成せる技なのだと感じました。

全部で15号を発行させていただき、初代編集長として、生産者の方そして購読者の方皆さんに支えて頂き継続させていただけたと思っています。また取材や段取り、発送などの作

業を一緒に行った「仲間」には感謝しかありません。自分ひとりではとても出来ることではありませんでした。次号から新しい編集長の元、今までとは少し違った視点を含みながらステップアップする伊豆食べる通信になると思っています。

また自分自身は編集長を交代したとしても伊豆食べる通信の冊子作成には携わっていきたいと思っております。改めまして3年半の間、本当にお世話になりました。そしてありがとうございました。伊豆食べる通信をどうぞ引き続きよろしくお願ひ致します。

伊豆食べる通信編集長 飯倉清太



次号特集の食材
「三島人参」を撮影する
フォトワークショップを
開催します

日程:2019年11月に開催します

料 金:2,980円

三島人参の育成状況により

日程が決定次第HPで公表します

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

次号特集

1月8日締め切り

2020年

1月号 | 三島人参

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き ¥2,980 でお届けします
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <http://www.facebook.com/izutabеру>

発行人: 飯倉清太 発行元: NPO サプライズ (静岡県伊豆市修善寺75) ☎ 0558-99-9141 平日のみ 9:00 ~ 17:00

写真: 武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター: 園屋恵美子、小早川泰子、武智一雄、水谷慈、野田康代、高橋いづみ、田足井美帆 Web サイト: 加藤龍 (株式会社アーティスティックス)

協力: TEMPO D'ORO 印刷: いさぶや印刷工業株式会社

ISABUYA CREATIVE