奇跡の清流と言われる高知県仁淀川と豊かな山林に育まれた

によどマッシュルーム

NIYODO MUSHROOMS, AN EXQUISITE PRODUCT!

によどマッシュルームは生産停止から2年余りを経て復活しました



によどマッシュルームの誕生と 創業者の竹内隆さん

竹内隆さんは生まれも育ちも仁淀川町で、生粋の仁淀川っ子。自然に囲まれながら少年時代を過ごした後、親戚のいるカナダへ赴き、マッシュルームと出会います。1年間マッシュルーム栽培のノウハウをしっかりと自らに叩き込み帰国。日本国内でのマッシュルーム栽培を目指しますが、おおよそ50年程前の日本では生のマッシュルームの需要は殆どなく、断念して町役場へ就職。

役場を勤め上げ、かねてからの夢だったマッシュルーム栽培を開始することになったのは、遅れること数十年後の平成17年4月。

町の支援も受けながら、によどマッシュルーム生産組合をたった一人で 立ち上げました。

マッシュルーム栽培の肝は、何といっても堆肥と水。マッシュルームの約9割は水分ですが、日本一の清流を擁す仁淀川町は栽培にうってつけの場所。かつてカナダで培った経験に当時の知識を織り交ぜながら試行錯誤しながら改良に改良を重ねていき、旨味と歯ごたえ十分なマッシュルーム栽培に成功します。

ゼロからの出発にも拘らず、竹内さんの不断の努力によってによどマッシュルーム生産組合のマッシュルームは好評を得、何とか事業は軌道にのっていきました。販路も拡大基調になり、評判も上々になった矢先、竹内隆さんは病に倒れることになります。





引き継がれる想い

マッシュルーム栽培の大黒柱を失ったによどマッシュルーム生産組合は生産停止を余儀なくされることになりました。その後の存続も危ぶまれ、周りから再開を願う声も聞かれる中、竹内隆さんは後継者を探す決断をしました。

によどマッシュルーム生産組合の事業を引き継いだ株式会社ヒロセオール には竹内隆さんのご長男が在籍しています。

社員から父である竹内隆さんの窮状を知った社長は、何とかやっていけるのではないかと経営判断。竹内隆さんが倒れ、生産停止から2年を経た2020年6月のことでした。

マッシュルーム栽培の担当責任者は取締役の石橋さん。農業一筋、新形質米の種子の許諾を所持し、お米の食味鑑定士として、これまでコメ農家に農業指導を行ってきた人物です。米の栽培にはめっぽう強いですが、初めてのマッシュルーム栽培ですので、竹内隆さん全面指導の下でノウハウを叩き込まれながら栽培に勤しんでいます。







によどマッシュルームのこだわり

高い水分量を含むブラウンマッシュルームに とって、水質日本一の新鮮な仁淀川支流の水 はいのちの源となっています。 馬厩肥(ばきゅうひ)と大豆粕、珈琲粕を配合した独自の菌床で丁寧に育てられたマッシュルームは、農薬や鮮度保持などの薬剤は一切使用していないので安心しておいしく召し上がっていただけます。

自然味あふれる濃厚な味と品質の高さは、銀座の有名レストランやイタリアン専門店、ホテルなどから高評価を得ています。

NIYODO MUSHROOMS

日本一の清流仁淀川(過去10年で8回)と雨後の深い霧に包まれる茶霧湖の畔で大切に育てられました。

もぎたての味わいは、香り高く、歯ごたえもし っかり、ほのかな甘みを感じます。

フレッシュの状態をスライスしてそのままオリーブオイルと塩のみで召し上がればマッシュルームの旨みを最大限に生かしたサラダに、網焼きにして醤油と酢みかんを一滴おとせば松茸もびっくりの味わい、天ぷらなどの揚げ物にも相性抜群、洋風メニューのみの利用ではもったいない、メインディッシュにもなり得る絶品マッシュルームです。



CONTACT US

有限会社 高生連

〒783-0055 高知県南国市双葉台15-1 tel 088-855-8850 / fax 088-862-4300 http://kouseiren.com/

INTERVIEW

によどマッシュルーム 生産組合さんにお話を伺いました

質問した人→高生連青果企画 近森·······近森 答えてくれた人→生産責任者 石橋さん·····石橋 創業者竹内隆さんの息子で現在管理担当の竹内さん···竹内





10年前から「によどマッシュルーム」ファンの 筆者がおいしさの秘密を取材しました。 Q&A形式でどうぞ!

創業者の竹内さんが全盛期の頃、マッシュルームの美味しさを知りよく高知市のスーパーで買っていたのですが、見かけなくなってからは県外産のものを買っています。ところが味は薄いし香りも生臭い。この違いはどうしてでしょう?



マッシュルームの90%は水分です。栽培するにあたり水がとても重要になってきます。によどマッシュルームの美味しさは水質日本一の新鮮な仁淀川支流と緑豊かな山間地帯というとても恵まれた環境が一番の要因です。生臭いのは水道水に含まれるカルキが原因かもしれませんね。

近森



マッシュルーム作りは非常に難しいとお聞きしましたが、主にどのような点 でしょうか?



まず馬厩肥(馬の堆肥)でしか育たない点です。馬厩肥だけではダメなので創業者直伝の大豆粕、珈琲粕等を配合した独自の菌床を作ります。それと温度・湿度がとても重要なので管理システムで施設内を常に一定に保たなくてはなりません。

近森



ドライマッシュルームもそのまま試食させていただきましたが、ドライはフレッシュ以上に噛めばかむほど深い味わいですね。



ドライにすると旨み成分だけが残るので砕いて塩とお湯だけで十分なスープになります。某有名ホテルのスープにによどマッシュルームを使用してから評判が良くなったという嬉しいお話も。煮込み料理やソースなどに使うと深みのある味わいに。出汁としても十分な独特の旨みがあるマッシュルームはベジタリアンやビーガンの方にもおすすめです。

近森

百聞は一見に如かず!視覚·嗅覚·味覚·食感で この美味しさを実際に感じてもらえれば嬉しいです。

石橋



〒783-0055 高知県南国市双葉台15-1 TEL 088-855-8850/FAX 088-862-4300

http://kouseiren.com/