

## ④ 美吉野農園

所在地 奈良県

視察日 2017年9月29日(金)

主な取扱品目 梅・柿・白きくらげ 等



奈良県吉野地方の奈良盆地から紀伊半島の入り口にかけての中山間地帯にある産地で、主に柿や梅の有機・特別栽培に取り組んでいる。特に柿は全国にある産地の中でも市町村単位の生産量では日本一を誇る。

また同じく奈良県五條市にあり美吉野農園グループに所属するアスカグリーンファームは、吉野川を臨む風光明媚な土地に位置し、きくらげをはじめとする無農薬野菜の栽培及び加工に取り組んでいる。

## 商品の特 徴

### 《柿》

中山間の山の斜面にあり、寒暖差の激しい気候条件により甘みの強い柿が採れる。また除草剤を使わないことと共に有機肥料や海藻エキスを投入するなど土を大切にしていることも特徴である。

### 《白きくらげ》

きくらげの菌が植え付けられた菌床をハウスの中で培養する。ビニールで封をされた菌床を消毒しながら1個ずつ封を切りハウスの中に並べていく。1つのハウスに5000個並べ、2～3週間できくらげが咲き始める。ハウスの壁は断熱材で覆われ、室内は25度前後に保たれている。室温と共に湿度や酸素濃度の管理が必要で設備にはかなりのコストがかかっている。非常に希少価値の高いきくらげで、さらに栄養も豊富。ビタミンDは含有量世界第一位。その他食物繊維やカルシウム、鉄分なども含まれ、「食べる化粧品、美容食材」とも言われている。



## 生産者のコメント

美吉野農園では何よりも消費者の安心・安全・健康を考え、「吉野川エコネット協議会」を設立し、生産者の栽培管理や生産情報の公開をすると共に、生産者会議を開き生産技術の向上を目指しています。また柿の脱渋や梅の塩漬けなどの加工販売まで行い、余計な添加物・保存料・着色料は使用しない、素朴で素材が生きる商品作りに努めています。

一方、現在日本で消費されているきくらげの97%が中国産である中、アスカグリーンファームの白きくらげは、純国産で完全無農薬栽培を行っています。



## 参加理事のコメント

どちらの生産者からも良いものを作り届けたいという熱意を感じ、また多くの組合員にもそのことを伝え、利用を広めたいと思いました。柿は果物ですが、そのまま食すだけでなく、天ぷらやサラダなどの料理にも使えること、また、白きくらげも料理からデザートまで幅広くアレンジできることなど、組合員が利用しやすい、また利用したくなるような、情報や提案を発進していきたいと思っています。

