

もっと知りたい！商品のこと

# 産直レポート



Vol. 10: 「ともしびファーム」(しいたけ)



訪問日:2023年11月6日(月) 天気:曇り雨

今回のレポート担当は **中部エリアくみかつスタッフ**です！

## 「ともしびファーム」って？

社会福祉法人ともしびが運営する就労継続支援B型事業所です。障がいをお持ちの方が、明るく前向きに生きるために、また社会参加を目指し、労働の喜びを感じながら、にぎやかな楽しい雰囲気の中で日々の作業を行っています。



## しいたけはどうやって栽培・出荷しているの？



ハウスの中は外気の温度と調整しながら清潔に管理されています。水質チェックされた井戸水を、スプリンクラーで撒水し湿度も調節。



約3200個の菌床で栽培し年間約3トンの収穫をします。



これが菌床！  
ひとつの菌床からワンシーズン3回(1kg)ほど収穫できるそうです！



専用の測りで大きさを確認して、約5cm程になったら、はさみで収穫します。



しいたけの軸を丁寧に整えて、大きさや形を選定後、袋詰めして出荷します。

## どこで買えるの？



リニューアルした**コープさが新栄店**の**さが育ち産直コーナー**で販売しています。

生しいたけ (10月頃～2月頃)  
生きくらげ (5月頃～8月頃)  
乾燥しいたけ・乾燥きくらげ(年間通して販売)  
※在庫が無くなり次第販売終了

発行:コープさが生協 お問合せは、事業部吉田まで TEL 0952-36-7011