



開発と改良を重ねる菌舎

有機栽培と持続可能な生産工程

舟形マッシュルームが誇るのは、守り続ける有機栽培と、持続可能性の高い生産工程です。平成30年3月に、有機農産物JAS認証(※)を取得しました。

生産されるマッシュルームはすべて合成堆肥などを使わず生産し、安全でおいしいマッシュルームを提供しています。また、生産するだけでなく、使用された培地の廃床菌をも商品化し、廃棄物を出さない、循環型農業に取り組んでいます。その一つが、発生した汚水の処理で、同社が自家消費型排水処理システムと呼んでいるシステムで、汚水再利用化用のタンクに集積し循環させる方法です。すべての汚水が貴重な副産物として再利用され、ふくよかな堆肥を製造しています。

※農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産された食品。



ホワイトマッシュルーム

有機栽培された新鮮なマッシュルーム

美味しさは、地域のにぎわいに

「良いものに出会うために人が『訪れる時代』になっている。それを確かめるように平成29年にマッシュルームスタンド舟形の経営に乗りました。喜ぶ顔が見たい、町の活性化につなげたいという想いが、舟形マッシュルームの新たな挑戦への原動力となりました。店に訪れる方はここでしか得られない体験をしつつ、地域にぎわいを与えてくれます。

良いもの、良い場所、そして、良い人。一人ひとりの挑戦が、未来を奏でて行くでしょう。



マッシュルームをたっぷり堪能できるマッシュルームスタンド舟形のランチ。生のマッシュルームをトッピングできます。

マッシュルームを使った温かいポタージュは優しく癒やされるような味わいで、天然のうま味が口いっぱいに広がります。

また、舟形マッシュルームが山形工業技術センターと共に開発したマッシュルームスープの素には、ストレスの軽減や、リラックス効果が期待されるGABA(ギャバ)が多く含まれています。



濃厚マッシュルームのポタージュ(マッシュルームスタンド舟形のメニュー)



マッシュルームスタンド舟形

舟形マッシュルーム若鮎ファーム内
[最上郡舟形町舟形字向山2791-1 ☎(32)0733]

ピザなどの食事を楽しめるほか、新鮮な生マッシュルームや、加工食品を購入できます。

- ▼定休日/水曜日
- ▼営業時間/午前9時～午後6時
※ランチタイムは午前11時～午後2時

▼問い合わせ/
(有)舟形マッシュルーム ☎(32)8064



ふながたの「お宝」。舟形町のもの、人、場所などをシリーズで紹介していきます。第2弾は「マッシュルーム」です。

発掘!
ふながたのお宝

舟形マッシュルームの挑戦

舟形産マッシュルーム

世界中で親しまれているキノコ。その中でも、最も多く食べられている品種がマッシュルームです。

そんなマッシュルームを年間1,500t生産し、国内の生マッシュルームのシェア20%を担う町内の企業が、有限会社舟形マッシュルーム(代表取締役 長澤光芳さん)です。

食用されるキノコは食感、香り、うま味の3つの特徴に分けることができます。このうち、マッシュルームの最大の特徴は、グアニル酸やグルタミン酸などのうま味が非常に多く含まれることです。天然の調味料であり、まさに「天才きのこ」と長澤さんは話します。マッシュルームは、加熱して食材として扱えるだけでなく、唯一生で食べることもできるキノコです。

挑戦の賜物、ジャンボマッシュルーム

大きくなりすぎたマッシュルームは商品にならない、と

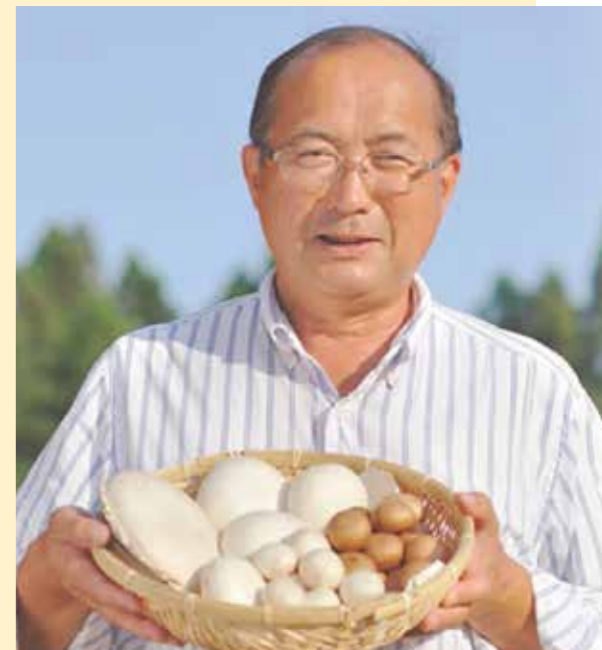
いう前提で品質管理が行われ、生産されていた時期がありました。そんな時期に、長澤さんにある依頼が舞込んできます。

それは、ステーキにできるほど大きなマッシュルームをわずか10日で納品してほしいというものでした。この急な依頼にどのマッシュルーム生産者も断つたとのこと。そんな中、長澤さんも最初は断ろうと考えていましたが、子どもの自由研究でマッシュルームが大きくなったことをふいに思い出し、この依頼を受けることを決めたそうです。

好奇心と探求心、そして挑戦する勇気が、新たな名物と食文化を生み出したのかもしれない。



通常の10倍程度の大きさまで育てられたジャンボマッシュルーム。サイズだけでなく、香りや栄養価も高まっています。



(有)舟形マッシュルーム
代表取締役 長澤 光芳さん