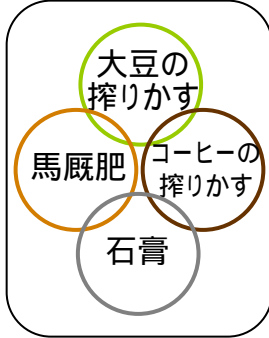


試行錯誤しながら
やってきました。

未利用資源

未利用資源の利用と
堆肥として再利用する仕組み



菌床培地



馬厩肥
厩舎から出る肥料



コーヒーの搾りかす



堆肥として仮置き

廃床培地

有機肥料



田・畑・果樹園へ



舟形マッシュルーム
代表取締役 長沢光芳氏

マッシュルームのみ・りょ・く ♡

魅力

生で食べられる！
きのこの中で唯一

魅力

2種類の味わい！
ブラウン:野趣溢れる、濃厚
ホワイト:まるやか、上品

魅力

栄養価も豊富！
うまみ成分のグアニル酸、
アミノ酸がたっぷり

魅力

万能調味料としても活躍！
クセ・えぐみを消し、
うまみを引き出す優れもの

舟形マッシュルームのお問い合わせ先 TEL 0233-32-8064

住所:舟形町長沢 6831 Web: <http://www.f-mush.com/> 年中無休 8:00 ~ 17:00

東北唯一のマツシールームファーム 舟形マツシールーム

マツシールームで、地域を元気に！

みなさんは山形県舟形町に、生産量全国3位のマツシールーム栽培会社があるのをご存じだろうか。その会社の名は『舟形マツシールーム』。平成13年に設立され、農林水産省の補助事業（経営構造対策事業）により栽培施設を導入、生産販売を始めた。設立から12年、着実に栽培ハウスを増設し、生産販売体制は年間140tから650tに拡大、全国シェアは現在約13%となっている。

会社設立当初から「食の安全・安心」を重視し、農薬不使用栽培を徹底している。また、マツシールームの栽培工程も特徴的で、未利用資源（従来ゴミとして廃棄されていた物を見なおして産業副産物として再資源化したもの）の利用し、また菌床として使用した未利用資源も堆肥として再利用するなど循環型栽培を行っている。

力を入れているのは、経営規模拡大・生産手法の確立だけではない。農業後継者の視察受け入れや、地元中学校の職業体験、地域の雇用創出に貢献し、木質バイオマス蒸気ボイラーの先進的導入など、地域と自然との共生を目指している。

ジャンボマツシールーム

舟形マツシールームの商品で特に目を引くのが、通常のマツシールームの約10倍の大きさの「ジャンボマツシールーム」。特殊なものではなく、栽培工程・方法は通常のマツシールームと同じ。密集させないよう、周辺のものを取り除き、栄養が一つに集中するようにし、のびのびと成長させることで、大きくなるのである

案内マップ

