

はせがわ あきちか
長谷川 光史さん



大きなポットペラ(右上)は肉詰めにしても美味



良質な麦わらのベッドで育つ様子

ホワイト種とブラウン種の
生でも食べられるマッシュルーム

富
土
の
直
売
所
TAKUMI



コリコリした食感と、甘みや香り豊かなマッシュルーム

富士山の伏流水が豊富に湧き出る富士市の伝法地区で、30〜40名の従業員と共に、無農薬で無漂白のマッシュルームを生産する(有)長谷川農産がある。代表の長谷川光史さん(64)が、栽培技術、菌床づくりや販路開拓などを手掛け、30年近くたった今も「安全で美味しい」をモットーに模索を繰り返しながら、高品質栽培を目指す。

就農当初、長谷川家は静岡県内でトッククラスの収量を誇る代々続くキャベツ農家だった。積極的に大型農業機械を導入し、専業として家族経営を営む最中、父や祖母が同じ時期に体調を崩した。

「広大な農地を一人で管理するには、時間も労力も足りない。持続していくにはどうしたらいいのか」と自問自答する日々を送り、昭和55年に他品目栽培への道へ進み始める。農業以外の転用は頭になかった。

同じ頃、自らが行っていたバクテリアや水の研究を通じてオランダの農業に出会い好奇心を掻き立てられていた。オランダは、耕地面積が日本の約4分の1、農業人口は日本の約7分の1でありながら優れた農業技術を活かし、世界第2位の農産物輸出額を誇る。光史さんは、平成元年にオランダに渡航。転換作物を探して、トマトやキュウリ、ホワイトアスパラガスなどの施設を視察し、生のマッシュルームを初

めて食べて衝撃を受けた。ホワイト種は、食感が良く上品な甘み。ブラウン種は、コリコリした食感、濃厚な香りとコクが口いっぱいに広がる。新鮮で無農薬だから安心して生で食べることができる。

4年後、オランダで修業した栽培技術を取り入れ、長谷川式有機農法を採用した(有)長谷川農産を立ち上げた。旨味成分が水に溶けやすいため、調理する際に水で洗わない方が良いと言われるキノコ。農薬を使用しない徹底した衛生管理、施設内の空気を循環させ、温度、湿度、炭酸ガス濃度を測る最新技術を導入し、1512平方メートルの施設で約240トンの収量を栽培する。

「出汁取りのキノコと呼ばれ、デミグラスソースのベースには必ず入るマッシュルーム。その旨味は水にも溶けたため、浸した時はパスタの味付けに使用できる。バターで炒めてポタージュにすると美味」と絶品の食べ方を教えていただいた。

子供たちの食への安全に繋がればと学校給食への提供にも尽力する。「生産量に限られており、増産は困難だが、お客様一人ひとりを大切に、これからも挑み続けた」と話す。

直売所 富士市伝法132019
長谷川農産 ☎0545(51)4611

*マッシュルームは冷蔵庫で保存。無漂白のため、表面が茶色く変色する場合がありますが、風味は変わりません。