

今回は大和町の「舞茸」をご紹介します。

大和町は県内随一の舞茸産地。生産量は県内全体の約6割を占めています。お話を伺った「株式会社七つ森ふもと舞茸」さんの舞茸は葉が厚く香りも良く、日光を当てずLED照明で栽培しているため色が白っぽいことが特徴です。

同社では、温度や湿度などをセンサーで管理して舞茸を周年出荷しており、省エネ機器や太陽光発電の導入など、環境への負荷を抑えた栽培に取り組んでいます。さらに、規格外となってしまった舞茸を乾物やパウダーにしたり、ホテルや県内企業と連携して舞茸を使用したスイーツや調味つゆを開発したりと、フードロス削減にも力を入れており、第48回全国育樹祭において、長年にわたる舞茸生産の功績が認められ、宮城県緑化等功労者として感謝状が授与されました。

同社の舞茸は、農場直売所やオンラインショップのほか、秋保ヴィレッジ農産物直売所や道の駅おおさなど県内各地でも販売しておりますので、ぜひ秋の味覚をお楽しみください。

■問い合わせ先

仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

株式会社七つ森ふもと舞茸（黒川郡大和町吉田字一本杉39番地）

HP: <https://www.fumotomaitake.com/>

Instagram: https://www.instagram.com/7_fumotomaitake/

