

ゆいBブロックの西です。今回は日中活動として東米里菌床センターに通われている方の一日を紹介したいと思います。

東米里菌床センターは就労継続支援A型の事業所で菌床を用いたシイタケ栽培を行なっています。

今回ご紹介する方は平日の5日間(日中帯)ゆいから菌床センターに出勤し作業を行なっています。



この方は「⑤. 培養棟に並べる」を担当しています。接種を終えた菌床を等間隔に並べていきます。気温22℃・湿度65%に空調管理された培養棟内で空気が十分に行きわたる事を心がけながら並べていきます。

秋から冬にかけての最盛期に向け、多い時には1.600床程の製造が行われています。



菌床の主な製造行程は

- ①. 材料混合：おが粉・栄養体・水などの混合
- ②. 培地製造：材料の袋詰め
- ③. 殺菌：高圧殺菌
- ④. 接種：シイタケ菌(種)の植え付け
- ⑤. 培養：培養棟に並べ30日間培養させる。となっています。



30日間、培養したものを二次培養施設に出荷するまでが菌床センターでの作業となっています。その後、さらに二次培養し発芽→収穫の流れで店頭並びます。

ふれあいきのご村のシイタケはコープ札幌、イトーヨーカードー、イオンで販売しております。店頭で見かけた際には是非、お手に取りご賞味頂けたらと思います。

最後までご精読ありがとうございました。