

栄養士産地見学研修

平成27年8月21日（金）福岡県三潴郡大木町に栄養士29名、北九州青果2名、給食協会3名で、きのこやアスパラガスの産地見学に行ってきました。普段給食でも使われるきのこの栽培等実際にみることができ、また直接生産者の方と話ができて、大変充実した研修となりました。

「道の駅おおき」では地元特産の青果物を使った料理が提案されました。きのこのもぎ取り体験もできます。

成長したしめじは収穫し、金属探知機を通り、重量調整して包装、出荷されます。



「きのこの里」ではしめじの培養から発芽、生育、収穫、出荷までを行っています。培養棟では菌糸をポット全体に80日かけて繁殖させます。



「アスパラの圃場」です。収穫後のきのこの菌床（培養ポットの中身）を利用して育てています。アスパラは夏の間茎を伸ばし、葉が茂っています。土の上にはアスパラが生えています。

しめじを発芽、成長させる部屋です。成長に適した光、温度、湿度を調整しています。



「JA大木集荷場」では農家で栽培されたえのきを集荷し、品質チェック、計量、包装、金属探知機にかけ、出荷します。

