

おいしい樺、入荷中です！

原木栽培 生しいたけ

ミズナラの原木で育てた
豊かな森の味わい

新得町
石橋農場

商品のご案内

原木栽培 「生」しいたけ

しいたけの大きさは
大小混じっていることを
ご了承ください。



原木栽培 「干し」丸しいたけ

自らの手で乾燥させた干しいたけ
には旨みがいっぱい。
こちらも大小混じっています。
ご了承ください。



原木栽培 「干し」スライスしいたけ

スライスしてあるのですぐお料理
に使えて便利です。



直売所 帯広市 ますやパン麦音店
(6～10月の火・土曜)

販売場所 帯広市 ナチュラルコ、結YUI
幕別町 福田商店 土曜町 Aコープ土幌店アスポ
札幌市 杉原商店、まほろば

地方発送も承ります 詳細はお問い合わせください。

ご存知ですか？ しいたけは冷凍保存もできます

生しいたけをスライスして冷凍保存しておけば、食べたいときに
使いたい量だけ使用できるのでとても便利です。小さいしい
たけはフードプロセッサーでみじん切りにして冷凍保存すると、
チャーハンなどの具材にもなります。
また、冷凍することによりグアニル酸という旨み成分がアップ。
風味や食感も変わらず楽しめるのでお試しください。

石橋農場

〒081-0035
北海道上川郡新得町上佐幌東2線17-3
TEL & FAX.0156-69-5010
携帯 090-9082-4200

E-mail bisshi410@swan.ocn.ne.jp

代表 石橋 健二



農家民宿も
しています

NPO法人「食の絆を育む会」の事業に協賛し
ており、本州の修学旅行生の受け入れを行
い、農家暮らしを間近で体験する機会を作
っています。

森を身近に
感じられる
贅沢な
香りと味

原木しいたけはミズナラの木
に椎茸菌を植え付けてホダ木
にします。それを一年半寝か
せて、ホダ木全体に椎茸菌を
回らせ、きのこが出てくるよ
うになってから、ハウスに入
れしいたけを出していきます。
木の養分を吸って大きく育つ
ので香り・味は最高です。我
が家のしいたけは水分が少な
いようなので日持ちします。

しいたけの
「旬」は
春と秋

熟成した外に置いてある原木
から春の気温・雨や残雪の水
分で一斉に生えてきます。こ
れが「自然子」と呼ばれるも
ので、ひび割れていて水分
も少なめで、コリコリしてい
てとても美味しいです。乾燥
しいたけはこの時期のしいた
けを使って春と秋に作るの
で、香りがとても良いものが
つくれます。自然の営みに沿
って育てているので、たまに
虫がいたりすること（スミマ
セン…）ありますが、小さい
お子さんがいるお母さんにも
お勧めです。

原木と
菌床の
違い

菌床栽培はオガクズなどと栄
養源を混ぜた人口の培地で栽
培する方法で、浸水するとき
以外は基本的に棚に置いたま
まです。私たちが行っている
原木栽培は、6,000～8,000本
の原木を1本1本、全部自分
の手で持ち上げては積み上げ
ます。そして菌を植えた原木
をハウスの棚に並べ、収穫後
は次の収穫に備え別なハウス
へと運びます。原木しいたけ
を育てるのは、けっこうな重
労働なのです。しかし、1年
以上の時間をかけて木の栄
養分だけで育つ原木しいたけ
では、当然味や品質が異なり
ます。

- 1月 原木搬入
- 2月 原木玉伐り
- 3月 植菌作業
- 4月 植菌作業
- 5月 仮伏せ
▶ 植菌したほど木を低く薪積み
にして、保温資材で包みます
- 6月 本伏せ
▶ 保温資材を剥がし、積み方
を変えます。ヨロイ伏せにします
- 7月 天地返し
- 8月 天地返し
- 9月
- 10月
- 11月
- 12月 来年の春まで雪の中で寝かせます

しいたけが
できるまで

5～6月中旬
昨年春に植えたものから
「自然子」がどばっと出ます。
収穫体験もできます。

春から9月までに1回
天地返しをしておきます。

前年植菌分をハウスに取り込み、
発生操作開始。
【ホダ木の浸水、横並べ、収穫、搬去→ホダ木の休養】
この一連の作業を毎日繰り返します



代表
石橋 健二

農家になって思うこと

この業界の常識では、椎茸栽培農
家として生活するには年間植菌本
数は一万本以上を必要とされてい
ますが、我が家では六千本。
業界の常識に、悪戦苦闘の毎日
です。それには何が大事か。無駄
をなくすことと消費者との顔が見
える関係を広めていくこと、この
二点だと思っています。
うちでは、大きい小さいかとい
うことを良し悪しの基準にして
おりません。それぞれの料理の仕
方があると思うのです。また、人
が口にしているということを肝に
銘じつつ、日々作業に励んでいま
す。