

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/May/2019/vol.541

ジオファーム八幡平のマッシュルーム（岩手県産） Mushroom (white/brown)

引退した競走馬や乗用馬が自然の中で生活しながら、経済的にも成立するモデル事業に挑戦している岩手県の「ジオファーム八幡平」では、八幡平の温泉地熱を活用した馬ふん堆肥づくりと、その堆肥を利用した農作物栽培に力を注いでいます。そこで作られる堆肥は草食動物らしい良質な牧草を主食としているファームの馬たちにより、植物に優しく作用し、そして「臭わず、軽い」という利点から首都圏、特に銀座の屋上緑化用にも利用されるなど、機能性や安全性などにも注目が集まっているそうです。そしてそこで作られたマッシュルームは、ギュッと締めりもよく、コリコリとした食感と風味豊かな味わいとが融合し、食べ応えのある逸品に仕上がっています。もともとマッシュルームはフランスでは伝統的な栽培方法として、馬小屋に敷き詰められた藁が不可欠と言われ、馬の堆肥を原料として使うことが基本とされています。馬と人が結び付き、美味しいものを生産する。これからも一層の取り組みが期待されます。