

# 土からキッチン～ホンダロジコム きくらげ春日井ファーム様に訪問

2022年10月5日

みなさん こんにちは～😊

今日の土からキッチンはホンダロジコム様が開設されている「きくらげ春日井ファーム」様に訪問させていただいたので、ご紹介いたします。

実はホンダロジコム様の社員様向けに健康セミナーを実施させていただいた際、講師として伺ったのですが、その時社長様にご挨拶させていただいた名刺に春日井ファームと記載されていたのを見て、初めてホンダロジコム様の事業だと知りました。

以前から春日井ファーム様のことはTVで見て知っていたので、訪問したいと考えておりましたので、土からキッチン健腸レシピの取組みをお話させていただき、今回の訪問に繋がりました！

もともと就業支援事業として始められたとのこと、その取組みも素晴らしいと感じます。現在は7名の方が従事されているとお聞きしました。

こちらがハウスです。

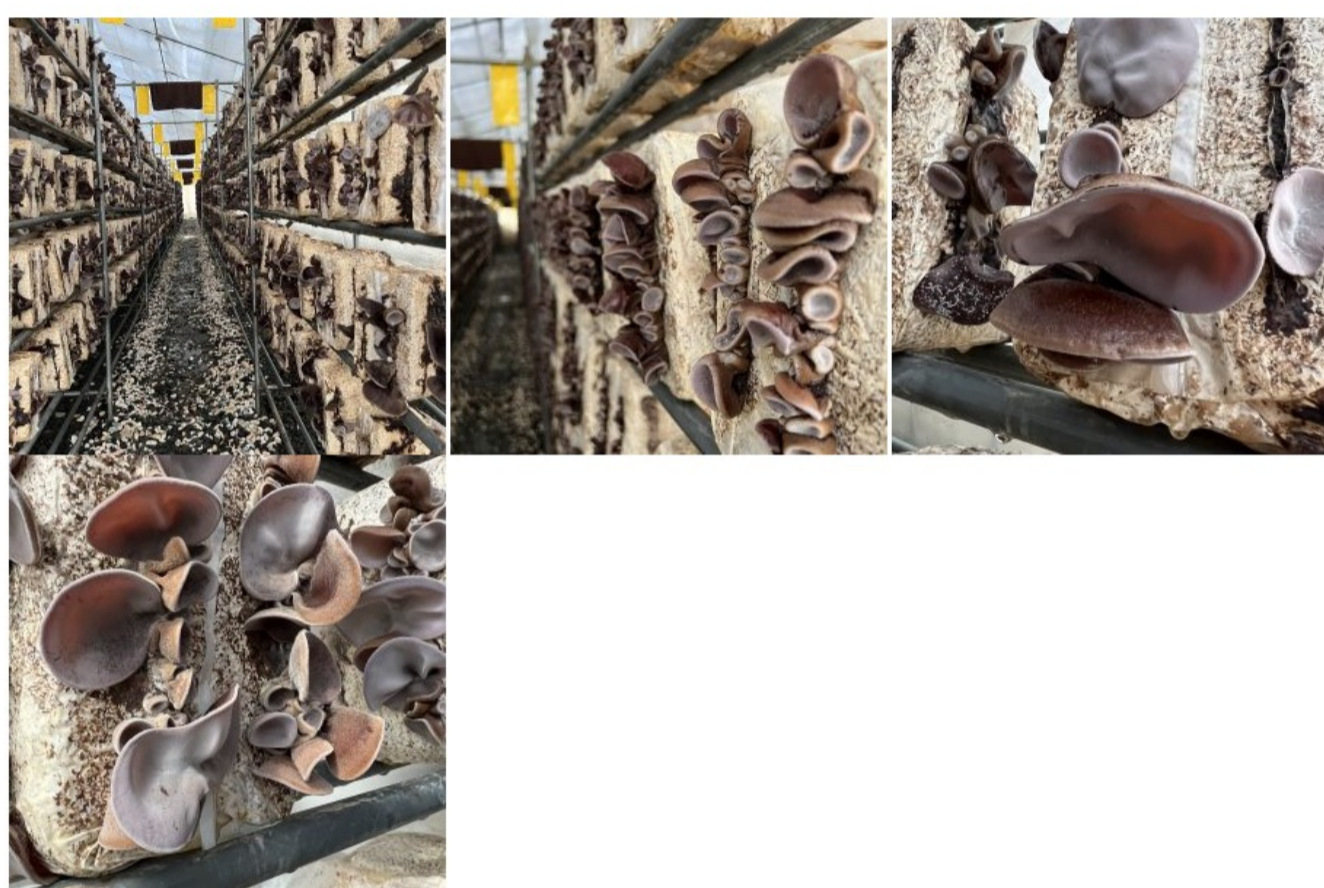


きくらげは中国産のものが多い中、国産のきくらげはまだ少ないそうです。

しかし、安全安心のきくらげを提供するため、温度管理されたハウスで農業を使わず菌床栽培で作られています。「あられきくらげ」という品種なんだそうです。安定して1年中提供できる環境ですね。

きくらげは腸にとっても良い食材で便秘の方におすすめ。

古くから漢方薬としても利用されていて、特に血の病に効果があるとされ鼻血や痔、女性の不正出血などに大変良いとされています。貧血や高血圧予防さど様々な効果が期待されるきくらげ。もっとメジャーな食材になるといいと思います。



きくらげはきのこの仲間なので湿度が大切なんだそうで、80%～90%の湿度を保つようにしているそうです。夏場は暑くて大変そう😊

品質の良さにこだわりながら大切に育てられたきくらげは生でも販売されていて、さっとお湯に通して刺身にしても絶品です！プリプリ！

それ以外にも様々な加工品も提供されています。

細く切ったものは中華料理によく使われるので見たことありますね！



乾燥させて出荷されるそうで、直売所で作業もされていました。

そうなんです！直売所があるので、手に入りやすい！😊



きくらげの佃煮は味が濃すぎずコリコリ食感がたまたなく美味しいですよ！お酒のあてにもピッタリでした。

そしてなんと！！！！アイスクリームもあるのです！！！！

ぜひご利用してみてくださいね。

直売所住所：愛知県春日井市花長町2-10-1 平日10時～16時

春日井ファームのInstagramもぜひご覧ください。

健腸レシピでは、きくらげや加工品のこんにやくを使ったレシピを後日公開していきます。

お楽しみに～😊