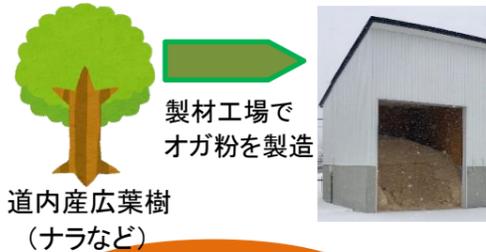


(株)テルベ 椎茸菌床の製造工程 および 栽培、生産工程



○菌床ブロックの製造工程 ※(株)テルベでは製造工程を社会福祉法人萌木の会 工房とみさと様に業務委託しています。



道内産広葉樹 (ナラなど)
原材料
 地下水(浄化水)
 栄養体(肥料) 麦、とうもろこし、米ぬか等



攪拌
 左記原料をミキサーに投入。水分率が60%になるように、水の量を調整して攪拌。



袋詰め
 混ぜ合わせた原料を専用の袋に1.1kgずつ充填。



殺菌
 専用の高圧殺菌釜を使用し、100℃以上で培地を滅菌。



冷却
 高温で殺菌した培地を冷蔵庫で20℃以下に冷却。



接種
 冷却した培地に種菌を接種。その後、袋の口を圧着。



完成

クリーンルーム(無菌状態)で管理

○培養工程



搬入
 接種された菌床を培養棟へ搬入し、棚に配置。



培養
 接種から約90日間かけて培養。培養棟内の温度を約23℃、湿度は60%を保ち菌糸を育成(培養)。積算温度 2,000℃で除袋。



○栽培工程



芽止め
 除袋直前、芽止め室へ移動。肉厚な椎茸を発生させるため、菌の成長が止まる手前の温度約28℃で菌の成長を抑制。



除袋
 袋を取り、外気に触れた刺激と温度差(昼23℃、夜13℃)の刺激で椎茸が発生。



除袋発生
 除袋後、約1週間で収穫開始。約250g/菌床の椎茸を収穫。収穫後約3週間、次の発生に向けて休養(菌糸を育成)。



浸水
 大型の水槽に菌床を並べ、一晩水に浸け置き、棚へ戻します。その刺激で椎茸が発生。



浸水発生
 ①135~145日 ②160日目~
 浸水を繰り返すことで再び椎茸が発生。1回目の浸水で150g/菌床、2回目の浸水で100g/菌床を発生。除袋から廃棄まで計500g/菌床を収穫。



廃棄
 栽培を終えた菌床は肥料として近隣農家に引渡しています。

○製品化の工程



摘み取り
 きのこの大きさ、等級(膜の状態)などを見極めながら、摘み取り。



選別
 きのこの大きさ、等級(膜の状態)などの基準に従い、選別。



パック詰め
 出荷先ごとに決められた重量、等級に合わせてパックや袋に詰める作業を行っています。テルベでは最新の自動計量器を導入し、作業効率の向上と歩留まり率を改善しています。



出荷
 北海道内のイトヨーカドー、ダイイチ等のセブン&アイグループ各店のほか、地元の青果市場へ出荷。



椎茸乾燥機

乾燥椎茸

規格外の椎茸は乾燥椎茸として商品化し、食品の廃棄ロスを削減。セブン&アイグループ各社のほか、市内学校給食の材料として出荷。



登録番号 010000204

(株)テルベはJGAP(農業生産工程管理)認証を取得。安全で安心な椎茸の栽培に取り組んでいます。