



生協祭にて。左下:キノコ狩りに挑戦。右下:菌床栽培のきのこ。(有)妙義ナバファームのホームページの案内が7頁にあります。

## 一生協祭で出会った人々(有)妙義ナバファーム 愛と情熱が生み出す安心安全で美味しいきのこ

今年も生協祭「あいたくて」(4頁に詳細)で素敵な出会いがありました。有限会社妙義ナバファームの黛佐予さんです。きのこが大好きできのこ農家の紀昭さん(妙義ナバファーム社長)と結婚され、お子さんたちのお弁当にも真っ黒に見えるほどきのこのおかずをいれるという黛さん、前夜祭で一緒させていただきお話を伺いました

妙義ナバファームは椎茸、舞茸、きくらげの生産から販売までを手掛けて、年間1600トンのきのこを菌床栽培しています。菌床はおがくずに栄養源としてふすまや米ぬかを混

ぜ込み、蒸気と圧力で殺菌します。信頼できる材料を使用し、有機JAS認証も取得されています。菌を植え付けて約3か月後、手作業で収穫されるまで愛情をこめて丁寧に育てられています。

黛さんの言葉からは、きのこへの深い愛情と栽培への情熱が伝わり、妙義ナバファームのきのこの確かな品質を支えているのだと心から思いました。

翌日の生協祭で購入した椎茸と舞茸、どれも本当においしく至福の時を味わいました。

(運営委員 高橋明子)