

おうち時間に! お子様の食育に! 贈り物に!

SERIES LINE UP

もりのきのこ農園シリーズ

おうちでこの栽培と
収穫体験ができるきのこ栽培キット!

全7種類



もりのしいたけ農園

10月~3月



もりのなめこ農園

10月~3月



もりのえのきたけ農園

10月~3月



もりのぶなしめじ農園

10月~3月



もりのひらたけ農園

10月~3月



もりのえりんぎ農園

10月~3月



もりのきくらげ農園

5月中旬~9月

POINT

きのこは種類によって
販売時期が異なります!

商品の御購入は、お近くのホームセンター・
種苗店、または公式サイト「森のきのこ倶楽部」
へお問い合わせ下さい。



おうちで簡単!
採れたて新鮮!



Mori no kinoko Nouen
もりのきのこ農園シリーズ

もりの
しいたけ農園

MORI NO SHIITAKE NOUEN

栽培マニュアル



購入したらすぐに栽培をはじめてください。

国産広葉樹おが粉使用 / 放射能検査済



1週間から
10日で
収穫できます



MORI NO SHIITAKE NOUEN

もりのしいたけ農園

もりのしいたけ農園は室内で簡単にしいたけの栽培ができる栽培キットです。
毎日1~2回ほどお水を与えるだけで、
およそ1週間から10日でしいたけを収穫することができます。
しいたけ菌を培養する栽培ブロックの主原料に国産広葉樹のおが粉を使用。
さらに社外検査機関による放射能検査も実施しています。

採りたいたけは安心してお料理にお使いください。

セット内容

- 栽培ブロック(菌床)
- 栽培袋
- 栽培マニュアル(本書)

くわしい栽培方法は裏面へ!



室温について

推奨温度帯

18℃~25℃

室温がこの温度帯から大幅にずれてしまうと、しいたけの発芽が抑制されてしまいます。

※栽培最低温度は5℃以上です。

6月~9月の高温時期の室温管理について

☀️ 昼間 冷房下で27℃以下の温度管理

🌙 夜間 温度を20℃以下まで下げる

たとえば

- 屋外が涼しい場合は栽培袋のまま屋外に出す。
- 大きめのクーラーボックスに保冷剤を敷いて栽培ブロックを入れる。
- 別のビニール袋に栽培ブロックを入れ、口を完全に閉じて冷蔵庫の野菜室に入れる。

※朝になったら栽培袋に入れ室内に預し冷房下で管理して下さい。

どんぐりマーク

もりの農園シリーズは「どんぐりマーク」の使用受諾を受けた農場で作られています。

「どんぐりマーク」とは、国産の樹木を使用し、国内で栽培された純国産きのこであることを証明するマークです。スーパーでもこの基準を満たした商品にはこのマークがついています。もりのきのこ農園シリーズは、国産のナラの木のおが粉を使っており、どんぐりマークの使用許諾を受けた農場で作られています。収穫したきのこは、安心してお料理に使ってください。



お問い合わせ

森産業(株) 沼田事業所
TEL:0278-22-1455

〒378-0062
群馬県沼田市町田町1600
MAIL:support@drmorino.co.jp

最新情報
発信中!



@dr_morinokinoko



morinokinokoclub

無許可の通販サイトまたはフリマサイトやオークションサイトから購入した場合、品質保証ができないため適切なサポートの対象外となります。

ホームページ
読み込みコード





おうちで簡単！ もりのしいたけ農園栽培方法

おいしい「しいたけ」を育てよう！

はじめに
ご用意
いただきたいもの

- 霧吹き ●ハサミ
- バケツ(直径25cm以上)
- おもりになるもの(2ℓペットボトルなど)
- 小さめのクリップ

1 栽培ブロックを袋から取り出す

栽培ブロック(菌床:きんしょう)を袋からやさしく取り出します。

きのこが育っていたら
このように芽の状態であればそのまま開始。傘まで成長して潰れたきのこがあれば、取り除いてから開始して下さい。

2 水で洗う

栽培ブロックの表面を全体的にさっと流水で洗い流します。表面はこすらないで下さい。

3 栽培開始

栽培ブロックを付属の栽培袋に入れ、袋の口を半分折り込んでクリップで留め、直射日光が当たらない場所で保管します。

ワンポイントアドバイス
しいたけの栽培に適した気温は18℃~25℃です。冬は暖かい場所、夏は涼しい場所で栽培しましょう。

☀️ 昼間: 27℃以下
🌙 夜間: 20℃以下

ワンポイントアドバイス
しいたけの収穫時期は、ヒダ(傘の裏側)の膜が切れたら食べごろです。サイズが小さくても膜が切れたら収穫しましょう。

また収穫しない 収穫OK

さらに...
2回目
3回目
を栽培!

6 収穫

環境にもよりますが、通常発芽から2~5日で収穫可能となります。ハサミを使って、できるだけ柄の根元から収穫します。

5 発芽

栽培5日目前後で芽が出てきます。芽が密集している所は、いくつか取り除いておくと残した芽が大きく育ちます。
※写真の栽培容器は付属しません。

4 水やり

1日1~2回程度、袋を開け霧吹きでブロック全体に水を与え、しっとり濡れた状態を保って下さい。しいたけが発生しても気にせず水を与えて下さい。
※写真の栽培容器は付属しません。

7 休養

収穫後、霧吹きで栽培ブロックを湿らせてから袋に戻し、2週間程度休養させます。その間も収穫前と同様に霧吹きで水やりをして下さい。
※この間、特に変化はありません。

8 浸水

休養後、水を張ったバケツに栽培ブロックを沈め、重りをして完全に水に浸るようにして12~24時間浸水して下さい。
※画像では水をいれたペットボトルを使用しています。

9 2回目の発生

水を吸って重くなった栽培ブロックを袋に戻し**③栽培開始**に戻ります。1回目に50個以上採れた場合は2回目以降の発生数は非常に少なくなります。

ワンポイントアドバイス
寒暖差の大きい場所で栽培するのがおすすめ!夏は出にくくなります。

10 3回目に挑戦!

収穫後、⑦休養⑧浸水の方法で3回目にチャレンジして下さい。栽培ブロックに余力があればシイタケがちよっとだけ収穫できます。

Q&A よくあるご質問

❓ **ブロックに付いている白いものはカビですか?**

❗ 表面の白いカビのようなものはしいたけ菌ですので、そのまま栽培して下さい。また、青や緑色になっていましたらカビですので流水できれいになるまで洗い流して下さい。

❓ **休養後、浸水をして2回目の発生に挑戦していますが、しいたけが出てきません。**

❗ 初回に比べて発芽に時間がかかります。発芽しない場合は、18℃以下の冷水に1~2時間程度浸け、手のひらや空のペットボトルで2~3回ポンポンと叩いて袋に戻し、また霧吹きで水を与えて管理し発芽を待ちます。
※夏は冷蔵庫の野菜室に入れて栽培し、発芽するか様子を見て下さい。

❓ **しいたけが食べ切れない時はどうすればいいですか?**

❗ しいたけがたくさん採れたら、使わない分をスライスしてから食品用保存袋に入れて冷凍して下さい。冷凍したしいたけをお料理するときは、解凍せずそのまま使用していただくことで、しいたけの旨味を逃さず美味しくいただくことができます。

もりの ぶなしめじ農園

おいしい「ぶなしめじ」をおうちで育てる
 『きのこ栽培キット』

おうちで簡単!
 採れたて新鮮!



※品種名: BDC8号 海外持出禁止

『もりのぶなしめじ農園』の本体は、国産広葉樹を粉砕したおが粉と穀物を主原料とした栄養と水、それに「ぶなしめじ菌」だけでできています。有害となるような物質は一切使用しておりませんので、安心して栽培してください。

また、使用後の本体は、ビニール袋などに入れて充分発酵させれば、土壌改良材(腐葉土)の代用品として鉢物、水田、畑などの土壤に混ぜて使うことができます。

※栽培ブロックの上部を露出させますので、上部から発生しやすくなりますが、ブロックは菌の固まりですので、どの部分からも発生する可能性があります。

『ぶなしめじクッキング』おいしいレシピ

ぶなしめじとほうれん草とお揚げのおしとし



- 材料(4人前)
- ほうれん草 → 2束
 - ぶなしめじ → 20g
 - 油揚げ → 2枚
- 【だし汁】
- 水 → 60cc
 - 薄口醤油 → 小さじ2
 - みりん → 小さじ1
 - 粉末だし → 大さじ1
 - 塩 → 少々

■つくりかた

- ほうれん草は良く洗い、根元を切り、耐熱容器に水を浸る程度に入れてレンジ(600W)でチンする。取り出してしんなっていたら食べやすい大きさに切る。
 - 油揚げはお湯をさっと掛けてから、千切りにする。ぶなしめじは軽く洗い石づきを取り、食べやすい大きさに切る。
 - ボウルにだし汁を入れ①と②の材料をしばらく浸しておく。
 - ③の味見をして味が染みこんでいたら、器に盛って完成。
- ※だし汁はシメジの水気によるので、味をみながら調節してください。

ぶなしめじと豚肉のマヨネーズ炒め



- 材料(2人前)
- 豚肉(薄切り) → 150g
 - ぶなしめじ → 1パック
 - 小松菜 → 1/4束
 - プチトマト → 3個
 - 塩 → 少々
 - 黒こしょう → 少々
 - マヨネーズ → 大さじ2

■つくりかた

- ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。小松菜は長さ5cmに切る。豚肉はひと口大に切り、塩・黒こしょうをする。
- フライパンにマヨネーズ大さじ1を入れて火にかけ、豚肉を広げ、ぶなしめじも加えて炒め、ぶなしめじがしんなりしたら、小松菜を加えてざっと炒め合わせ、塩・黒こしょうと残りのマヨネーズで味を整える。
- ②を器に盛りつけて、半分に切ったプチトマトを彩りにのせて完成。

『きのこ』は洗う? 洗わない?

きのこは普通の野菜と違って、水をかぶると菌糸と菌糸の間隙に水が入り込んでぶよぶよとした食感になり香りも逃げてしまうので、一般的には洗わない方が良いと言われています。それに、栽培されたきのこはゴミなどの付着が殆どないので基本的には洗う必要はありません。

しいたけは傘の上だけを!

しいたけは傘の裏のヒダヒダがよく水を吸ってしまいます。濡らした布巾やクッキングペーパー等で傘の上だけを拭くとよいでしょう。

しめじ類、きくらげ類は洗ってもOK!

しめじ類、きくらげ類はきのこの中でも比較的水に濡らしても味が落ちません。汚れが気になる場合は流水等で軽く洗ってしまいましょう。

えのきたけはまとめて手早く!

えのきたけは束のまま根元をつかみ、先端から中ぐらいまでをボールに張った水に入れて軽く振って洗います。

きのこ栽培容器

きのこ栽培がもっと簡単に、もっと楽しくなる専用の「きのこ栽培容器(別売)」をご用意しています。



きのこ栽培容器

※写真のしいたけ農園本体及び、しいたけは含まれておりません。

もりのきのこ農園シリーズ



ぶなしめじ農園以外に、しいたけ農園、えのきたけ農園、えりんぎ農園、なめこ農園、ひらたけ農園、きくらげ農園がございます。

もりのきのこ農園シリーズは、原料および製品完成後にロットごと、社外検査機関による放射能検査を実施し、「不検出」であることを確認した上で、使用・販売しています。また、製造ロット管理によりトレーサビリティにも対応しています。どうぞご安心してご利用ください。

このパンフレットは栽培上必要なことが書かれていますので、栽培が終了するまで保管してください。



ホームページアドレス

<https://www.rakuten.co.jp/drmori1>

E-mail support@drmori.co.jp

ホームページ読み込みコード

販売・お問合せ先 沼田事業所 〒378-0062 群馬県沼田市町田町1600

TEL:0278-22-1455 FAX:0278-20-1067



もりのぶなしめじ農園栽培方法

夜間の最低気温が15℃以下になる時期、場所で栽培してください。

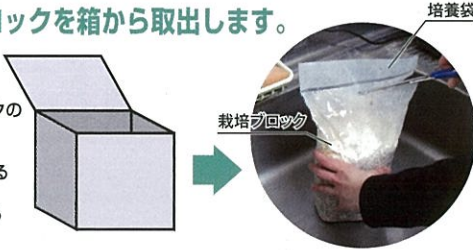
●セット内容: 培養袋入り栽培ブロック / 栽培袋 / 栽培説明書[本書] / 覆土用赤玉土

1

培養袋入り栽培ブロックを箱から取ります。

栽培ブロック本体を培養袋から出さないでください。培養袋の上部を栽培ブロックの5cmほど上でカットします。

※すでに小さい芽が出ている場合は袋をカットした後、②の水をためるところから始めてください。



栽培ブロックは絶対に培養袋から出さないでください。

2

栽培ブロックの上面の白い膜の部分をかき取ります。

水道水
使用可

すでに小さい芽が出ている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。



- 左画像のように小さい芽が出ている場合: 水をためるところからスタートしてください。
- そうでない場合: ブロック上面をスプーンなどで削り、ブロックの茶色の部分が見えるようにしてください。



6

ぶなしめじの発生

発芽した芽が次第に大きくなり、ダルマ型の形から徐々に傘がわかるようになりぶなしめじの形になっていきます。傘のふちの巻き込みがなくなり、開ききる前が収穫適期です収穫はハサミやカッターナイフで根元から切るようにします。食べる際は、基部についた土は取り去ってください。収穫が終わった後も④と同じ管理を続けます。順調にいけば、一定期間休養後、再び発芽が始まります。

※もしぶなしめじが発生しなかった場合も同様に④に戻って同じ管理を続けて下さい。



3

栽培ブロック上面全体に覆土します。



付属の「赤玉土」に十分水を含ませ、水切りをしてからブロック上面に1~2cmの厚さで覆土します。

5

ぶなしめじの芽が出てきます。

通常袋上部を半分程度開けた状態で管理してください。栽培開始後2~3週間で発芽が始まります。



発生に適した栽培温度は、10~18℃が目安になりますが、発芽のためには、夜間の最低気温が15℃以下になるような場所、時期を選んでください。



4

付属の栽培袋の中に栽培ブロックを袋ごと入れます。

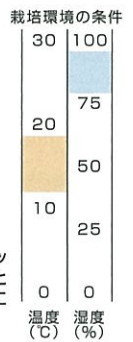


おおよそ2週間程度で発芽が始まります。

覆土した土が乾いて、色が薄くなってきたら、霧吹き等で水を補給し土の色が濃い状態を保持してください。(おおよそ1日に1~2回が目安です)



まず、栽培ブロックを培養袋ごと付属の栽培袋に入れます。

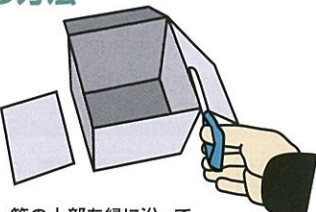
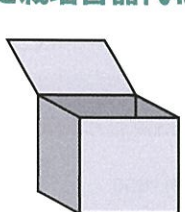


※栽培期間は栽培温度10~18℃を確保できる期間です。栽培温度が高いと芽を作ることができません。

- 栽培ブロックは直射日光、高温の場所を避け、栽培温度が10~18℃を確保でき、夜間の最低気温が15℃以下まで下がる場所で栽培してください。
- 栽培温度や湿度条件により収穫するきのこの傘色に違いがでます。ただし、品質面に大きな差があるわけではありません。
- 栽培ブロックの表面が乾燥しすぎると、青カビが付着することがあります。

※購入後はただちに栽培を始めてください。(購入後そのまま保管していますと、箱内でキノコが発生してしまう場合があります。)

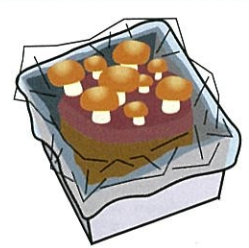
箱を栽培容器代わりに使う方法



箱の上部を縁に沿って切り落とします。



栽培袋に入ったブロックをそのまま箱に入れます。(上記④の状態で行います)



箱が栽培容器になります。

もりの えのきたけ農園

おいしい「えのきたけ」をおうちで育てる
 『きのこ栽培キット』

『もりのえのきたけ農園』の本体は、国産広葉樹を粉碎したおが粉と穀物を主原料とした栄養と水、それに「えのきたけ菌」だけでできています。有害となるような物質は一切使用しておりませんので、安心して栽培してください。

また、使用後の本体は、ビニール袋などに入れて充分発酵させれば、土壌改良材（腐葉土）の代用品として鉢物、水田、畑などの土壤に混ぜて使うことができます。

※栽培ブロックの上部を露出させますので、上部から発生しやすくなりますが、ブロックは菌の固まりですので、どの部分からも発生する可能性があります。



おうちで簡単！
 採れたて新鮮！

※品種名：森75号 登録品種 海外持出禁止（公示（農水省HP）参照）

「えのきたけクッキング」おいしいレシピ

えのきの酢じょうゆ和え



- 材料(4人前)
 ・えのきたけ → 1パック
 ・しょうが → 少々
 ・しょうゆ → 大さじ1
 ・レモン、酢、かぼす、
 すだち等をお好みで
 大さじ1

■つくりかた

①えのきたけはさっと水で洗って根元を切り、沸騰している湯に入れて、再び沸騰し始めたらすぐざるにとり熱いうちに塩少々をふっておく。

②しょうがは千切りにして水にさらしあくを抜いておく。

③調味料を合わせてしょうが、えのきたけも加え合わせる。

※2～3時間すると味がなじんでよりおいしくなります。

揚げカジキロールのあんかけ仕立て



- 材料(4人前)
 ・カジキマグロ → 300g
 ・えのきたけ → 50g
 ・生しいたけ → 50g
 ・生しいたけ → 5枚
 ・ピーマン → 2個
 ・赤ピーマン → 1個
 ・ニンジン → 1/3個
 ・塩、片栗粉、サラダ油、ゴマ油、
 鶏ガラスープを適量

■つくりかた

①生しいたけ、ピーマン、ニンジンそれぞれ千切りにする。(あんかけ用)

②えのきたけ、生しいたけは食べやすい大きさに裂く。

③カジキマグロは薄く切っておく。

④②のきのこを①のカジキマグロで巻き、片栗粉をまぶして170～180℃の油で約1分間揚げ、皿に盛る。

⑤①をサラダ油で炒め、鶏ガラスープ、塩、ゴマ油で調味した後、水溶き片栗粉でとろみをつけ、④の皿にかけてできあがり。

『きのこ』は洗う？ 洗わない？

きのこは普通の野菜と違って、水をかぶると菌糸と菌糸の隙間に水が入り込んでぶよぶよとした食感になり香りも逃げてしまうので、一般的には洗わない方が良いと言われています。それに、栽培されたきのこはゴミなどの付着が殆どないので基本的には洗う必要はありません。

しいたけは傘の上だけを！

しいたけは傘の裏のヒダヒダがよく水を吸ってしまいます。濡らした布巾やクッキングペーパー等で傘の上部だけを拭くとよいでしょう。

しめじ類、きくらげ類は洗ってもOK!

しめじ類、きくらげ類はきのこの中でも比較的水に濡らしても味が落ちません。汚れが気になる場合は流水等で軽く洗ってしまいましょう。

えのきたけはまとめて手早く!

えのきたけは束のまま根元をつかみ、先端から中ぐらいまでをボールに張った水に入れて軽く振って洗います。



きのこ栽培容器

きのこ栽培がもっと簡単に、
 もっと楽しくなる専用の
 「きのこ栽培容器(別売)」を
 ご用意しています。

※写真のしいたけ農園本体及び、
 しいたけは含まれておりません。

もりのきのこ農園シリーズ



えのきたけ農園以外に、しいたけ農園、えりんぎ農園、なめこ農園、ひらたけ農園、ぶなしめじ農園、きくらげ農園がございます。

もりのきのこ農園シリーズは、原料および製品完成後にロットごと、社外検査機関による放射能検査を実施し、「不検出」であることを確認した上で、使用・販売しています。また、製造ロット管理によりトレーサビリティにも対応しています。どうぞご安心してご利用ください。

このパンフレットは栽培上必要なことが書かれていますので、栽培が終了するまで保管してください。



森産業株式会社

販売・お問合せ先

沼田事業所

〒378-0062
 群馬県沼田市町田町1600

TEL:0278-22-1455 FAX:0278-20-1067

ホームページアドレス <https://www.rakuten.co.jp/drmori/1>

E-mail support@drmori.co.jp

ホームページ読み込みコード



もりのえのきたけ農園栽培方法

夜間の最低気温が15℃以下になる時期、場所で栽培してください。

●セット内容: 培養袋入り栽培ブロック / 栽培袋 / 栽培説明書[本書] / 覆土用赤玉土

1 培養袋入り栽培ブロックを箱から取ります。

培養袋入り栽培ブロックを箱から取ります。培養袋から出さないでください。培養袋の上部を栽培ブロックの5cmほど上でカットします。

※すでに小さい芽が出ている場合は袋をカットした後、②の水をためるところから始めてください。

栽培ブロックは絶対に培養袋から出さないでください。

2 栽培ブロックの上面の白い膜の部分をかき取ります。

すでに小さい芽がついている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。

- 左画像のように小さい芽が出ている場合: 水をためるところからスタートしてください。
- そうでない場合: ブロック上面をスプーンなどで削り、ブロックの茶色の部分が見えるようにしてください。

培養袋入り栽培ブロックの上面に30分程度水をためておきます。30分ほど経過後残った水を捨てます。

3 栽培ブロック上面全体に覆土します。

付属の「赤玉土」に十分水を含ませ、水切りをしてからブロック上面に1~2cmの厚さで覆土します。

4 付属の栽培袋の中に栽培ブロックを袋ごと入れます。

覆土した土が乾いて、色が薄くなってきたら、霧吹き等で水を補給し土の色が濃い状態を保持してください。(おおよそ1日に1~2回位が目安です)

また、栽培ブロックを培養袋ごと付属の栽培袋に入れます。

温度 (°C)	湿度 (%)
30	100
20	75
10	50
0	25
0	0

5 えのきたけの芽が出ます。

通常袋上部を半分程度開けた状態で管理してください。栽培開始後2~3週間で発芽が始まります。

発生に適した栽培温度は、10~18℃が目安になりますが、発芽のためには、夜間の最低気温が15℃以下になるような場所、時期を選んでください。

おおよそ2週間程度で発芽が始まります。

6 えのきたけの発生

えのきたけが生長し、傘が開き始めたら収穫です(写真参照)。できるだけブロックに近い部分でカットしてください。(柄の下側を手で持って引っ張っても良いでしょう。)食べる際は、基部についた土は取り去ってください。収穫が終わった後も④と同じ管理を続けます。一定期間休養後、再び発芽が始まります。

※もしえのきたけが発生しなかった場合も同様に④に戻って同じ管理を続けて下さい。

※栽培期間は栽培温度10~18℃を確保できる期間です。栽培温度が高いと芽を作ることができません。

- 栽培ブロックは直射日光、高温の場所を避け、栽培温度が10~18℃を確保でき、夜間の最低気温が15℃以下まで下がる場所で栽培してください。
- 栽培温度や湿度条件により収穫するきのこの傘色に違いがでます。ただし、品質面に大きな差があるわけではありません。
- 栽培ブロックの表面が乾燥しすぎると、青カビが付着することがあります。

※購入後はただちに栽培を始めてください。(購入後そのまま保管していますと、箱内でキノコが発生してしまう場合があります。)

箱を栽培容器代わりに使う方法

箱の上部を縁に沿って切り落とします。

栽培袋に入ったブロックをそのまま箱に入れます。(上記④の状態を箱に入れます)

箱が栽培容器になります。

もりの えりんぎ農園

おいしい「えりんぎ」をおうちで育てる
 『きのこ栽培キット』

おうちで簡単!
 採れたて新鮮!



※品種名:森24号 登録品種 海外持出禁止(公示(農水省HP)参照)

『もりのえりんぎ農園』の本体は、国産広葉樹を粉碎したおが粉と穀物を主原料とした栄養と水、それに「えりんぎ菌」だけでできています。有害となるような物質は一切使用しておりませんので、安心して栽培してください。

また、使用後の本体は、ビニール袋などに入れて充分発酵させれば、土壌改良材(腐葉土)の代用品として鉢物、水田、畑などの土壤に混ぜて使うことができます。

※栽培ブロックの上部を露出させますので、上部から発生しやすくなりますが、ブロックは菌の固まりですので、どの部分からも発生する可能性があります。

「えりんぎクッキング」おいしいレシピ

きのこの白ワイン蒸し



- 材料(4人前)
- ・えりんぎ → 1パック
 - ・しいたけ → 10枚
 - ・えのきたけ → 1パック
 - ・しめじ → 1パック
 - ・マッシュルーム → 10個
 - ・ベーコン(刻む) → 2枚
 - ・白ワイン → 大さじ3
 - ・サラダ油 → 大さじ3
 - ・パセリ、にんにく、塩、こしょう → 適量
 - ・レモン(添え)

■つくりかた

- ①きのこ類は根元を取り、それぞれ食べやすい大きさに切りそろえる。
- ②鍋にサラダ油を熱してにんにく、ベーコン、きのこ類の順に炒め合わせ塩、こしょうで味をつける。
- ③白ワイン、パセリを入れ、手早く蓋をして蒸らす。

※暑い夏には冷蔵庫で冷やしておくと冷たい前菜としても楽しめます。

きのこの鶏肉ロール



- 材料(4人前)
- ・鶏もも肉 → 1枚/200g
 - ・エビすり身 → 40g
 - ・えりんぎ → 20g
 - ・しいたけ → 20g
 - ・えのきたけ → 20g
 - ・しめじ → 20g
 - ・しょうゆ、塩、化学調味料、サラダ油 → 適量
 - ・大葉(添え用)
 - ・はじかみ(添え用)

■つくりかた

- ①きのこ類は食べやすい長さの千切りにし、軽く炒めて調味しておく。
- ②鶏肉はあつい部分をそいで巻きやすい形に整え、しょうゆでもんで軽く下味をつけておく。
- ③きのこを②の鶏肉で巻き、アルミホイルで包んで170℃のオーブンで25分焼く。
- ④③を輪切りにして皿に盛り、大葉、はじかみを添える。

『きのこ』は洗う? 洗わない?

きのこは普通の野菜と違って、水をかぶると菌糸と菌糸の隙間に水が入り込んでぶよぶよとした食感になり香りも逃げてしまうので、一般的には洗わない方が良いと言われています。それに、栽培されたきのこはゴミなどの付着が殆どないので基本的には洗う必要はありません。

しいたけは傘の上だけを!

しいたけは傘の裏のヒダヒダがよく水を吸ってしまいます。濡らした布巾やクッキングペーパー等で傘の上部だけを拭くとよいでしょう。

しめじ類、きくらげ類は洗ってもOK!

しめじ類、きくらげ類はきのこの中でも比較的水に濡らしても味が落ちません。汚れが気になる場合は流水等で軽く洗ってしまいましょう。

えのきたけはまとめて手早く!

えのきたけは束のまま根元をつかみ、先端から中ぐらいまでをボールに張った水に入れて軽く振って洗います。



きのこ栽培容器

きのこ栽培がもっと簡単に、もっと楽しくなる専用の「きのこ栽培容器(別売)」をご用意しています。

※写真のしいたけ農園本体及び、しいたけは含まれておりません。

もりのきのこ農園シリーズ



えりんぎ農園以外に、しいたけ農園、えのきたけ農園、なめこ農園、ひらたけ農園、ぶなしめじ農園、きくらげ農園がございます。

もりのきのこ農園シリーズは、原料および製品完成後にロットごと、社外検査機関による放射能検査を実施し、「不検出」であることを確認した上で、使用・販売しています。また、製造ロット管理によりトレーサビリティにも対応しています。どうぞご安心してご利用ください。

このパンフレットは栽培上必要なことが書かれていますので、栽培が終了するまで保管してください。

もりのえりんぎ農園栽培方法

夜間の最低気温が15℃以下になる時期、場所で栽培してください。

●セット内容: 培養袋入り栽培ブロック / 栽培袋 / 栽培説明書[本書] / 覆土用赤玉土

1 培養袋入り栽培ブロックを箱から取ります。

栽培ブロック本体を培養袋から出さないでください。培養袋の上部を栽培ブロックの5cmほど上でカットします。

※すでに小さい芽が出ている場合は袋をカットした後、②の水をためるところから始めてください。

栽培ブロックは絶対に培養袋から出さないでください。

2 栽培ブロックの上面の白い膜の部分をかき取ります。

すでに小さい芽がついている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。

水道水使用可

●左画像のように小さい芽が出ている場合: 水をためるところからスタートしてください。
●そうでない場合: ブロック上面をスプーンなどで削り、ブロックの茶色の部分が見えるようにしてください。

培養袋入り栽培ブロックの上面に30分程度水をためておきます。30分ほど経過後残った水を捨てます。

6 えりんぎの発生

発芽した芽が次第に大きくなり、傘のふちの巻き込みが少なくなると、水平になる程度の時期が収穫適期です。収穫はハサミやカッターナイフで根元から切るようにします。食べる際は、基部についた土は取り去ってください。収穫が終わった後も④と同じ管理を続けます。順調にいけば、一定期間休養後、再び発芽が始まります。

※もしえりんぎが発生しなかった場合も同様に④に戻って同じ管理を続けて下さい。

注) 芽が出た後、生長が止まってしまう原因としては、栽培袋(B)の開け方が少ないことによる換気不足、栽培袋内の温度不足による乾燥、栽培温度が高すぎたこと、などが原因として考えられます。

3 栽培ブロック上面全体に覆土します。

付属の「赤玉土」に十分水を含ませ、水切りをしてからブロック上面に覆土します。

5 えりんぎの芽が出てきます。

通常袋上部を半分程度開けた状態で管理してください。栽培開始後2~3週間で発芽が始まります。

発生に適した栽培温度は、10~18℃が目安になりますが、発芽のためには、夜間の最低気温が15℃以下になるような場所、時期を選んでください。

4 付属の栽培袋の中に栽培ブロックを袋ごとに入れます。

覆土した土が乾いて、色が薄くなってきたら、霧吹き等で水を補給し土の色が濃い状態を保持してください。(おおよそ1日に1~2回が目安です)

ます、栽培ブロックを培養袋ごと付属の栽培袋に入れます。

温度 (℃)	湿度 (%)
30	100
20	75
10	50
0	25
0	0

※栽培期間は栽培温度10~18℃を確保できる期間です。栽培温度が高いと芽を作ることができません。

- 栽培ブロックは直射日光、高温の場所を避け、栽培温度が10~18℃を確保でき、夜間の最低気温が15℃以下まで下がる場所で栽培してください。
- 栽培温度や湿度条件により収穫するきのこの傘色に違いが有りますが、品質面に大きな差があるわけではありません。
- 栽培ブロックの表面が乾燥しすぎると、青カビが付着することがあります。

※購入後はただちに栽培を始めてください。(購入後そのまま保管していますと、箱内でキノコが発生してしまう場合があります。)

箱を栽培容器代わりに使う方法

箱の上部を縁に沿って切り落とします。

栽培袋に入ったブロックをそのまま箱に入れます。(上記④の状態です)

箱が栽培容器になります。

もりの なめこ農園

おいしい「なめこ」をおうちで育てる
 『きのこ栽培キット』

おうちで簡単!
 採れたて新鮮!

『もりのなめこ農園』の本体は、国産広葉樹を粉碎したおが粉と穀物を主原料とした栄養と水、それに「なめこ菌」だけでできています。有害となるような物質は一切使用しておりませんので、安心して栽培してください。

また、使用後の本体は、ビニール袋などに入れて充分発酵させれば、土壌改良材(腐葉土)の代用品として鉢物、水田、畑などの土壌に混ぜて使うことができます。

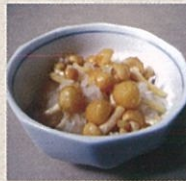
※栽培ブロックの上部を露出させますので、上部から発生しやすくなりますが、ブロックは菌の菌入りですので、どの部分からも発生する可能性があります。



※品種名: 森14号 海外持出禁。

「なめこクッキング」おいしいレシピ

なめこおろし和え



- 材料(4人前)
- ・なめこ → 1袋
 - ・大根 → 5cm
- 【三杯酢】
- ・酢 → 大さじ2
 - ・砂糖 → 小さじ2
 - ・塩 → 少々
 - ・薄口しょうゆ → 少々
 - ・化学調味料 → 少々

■つくりかた

- ① なめこはさっと熱湯を通して冷ましておく。
- ② 大根は皮をむいておろし、軽く水気を絞っておく。

- ③ 三杯酢の材料を合わせ、①のなめこ、②の大根おろしと和えて器に盛る。

七葎なめこスープ



- 材料(4人前)
- ・なめこ → 100g
 - ・乾しいたけ → 12枚
 - ・えのきたけ → 100g
 - ・ひらたけ → 100g
 - ・マッシュルーム → 6個
 - ・ふくらたけ → 4個
 - ・きくらげ → 20g
 - ・鶏もも肉 → 4枚
 - ・高野豆腐 → 1枚
 - ・削り節 → 80g
 - ・塩 → 少々
 - ・乾しいたけ戻し汁

■つくりかた

- ① 乾しいたけはもどして石づきを取り、他のきのこも洗って石づきを取って食べやすく切っておく。
- ② 鶏もも肉はさっと湯がき、高野豆腐はもどして四つに切っておく。
- ③ カップ2の煮立てた湯に削り節を入れてだし汁を取り、この中に①のしいたけを戻し汁ごと加える。
- ④ ③に②の鶏肉を加えて約1時間弱火で煮てから、残りのきのこ、高野豆腐を加え、さらに30分煮込む。
- ⑤ 塩で味を整えて器に取り分ける。

『きのこ』は洗う? 洗わない?

きのこは普通の野菜と違って、水をかぶると菌糸と菌糸の隙間に水が入り込んでふよふよとした食感になり香りも逃げてしまうので、一般的には洗わない方が良いと言われています。それに、栽培されたきのこはゴミなどの付着が殆どないので基本的には洗う必要はありません。

しいたけは傘の上だけを!

しいたけは傘の裏のヒダヒダがよく水を吸ってしまいます。濡らした布巾やクッキングペーパー等で傘の上部だけを拭くとよいでしょう。

しめじ類、きくらげ類は洗ってもOK!

しめじ類、きくらげ類はキノコの中でも比較的水に濡らしても味が落ちません。汚れが気になる場合は流水等で軽く洗ってしまいましょう。

えのきたけはまとめて手早く!

えのきたけは束のまま根元をつかみ、先端から中ぐらいまでをボールに張った水に入れて軽く振って洗います。



きのこ栽培容器

きのこ栽培容器

きのこ栽培がもっと簡単に、もっと楽しくなる専用の「きのこ栽培容器(別売)」をご用意しています。

※写真のしいたけ農園本体及び、しいたけは含まれておりません。

もりのきのこ農園シリーズ



なめこ農園以外に、しいたけ農園、えのきたけ農園、えりんぎ農園、ひらたけ農園、ぶなしめじ農園、きくらげ農園がございます。

もりのきのこ農園シリーズは、原料および製品完成後にロットごと、社外検査機関による放射能検査を実施し、「不検出」であることを確認した上で、使用・販売しています。また、製造ロット管理によりトレーサビリティにも対応しています。どうぞご安心してご利用ください。

このパンフレットは栽培上必要なことが書かれていますので、栽培が終了するまで保管してください。



森産業株式会社

販売・お問合せ先

沼田事業所

〒378-0062 群馬県沼田市町田町1600

TEL:0278-22-1455

FAX:0278-20-1067

ホームページアドレス <https://www.rakuten.co.jp/drmori1>

E-mail support@drmmori.co.jp

ホームページ読み込みコード



もりのなめこ農園栽培方法

夜間の最低気温が10℃以下になる時期、場所で栽培してください。

●セット内容: 培養袋入り栽培ブロック / 栽培袋 / 栽培説明書[本書] / 覆土用赤玉土

1 培養袋入り栽培ブロックを箱から取ります。

栽培ブロック本体を培養袋から出さないでください。培養袋の上部を栽培ブロックの5cmほど上でカットします。

※すでに小さい芽が出ている場合は袋をカットした後、②の水をためるところから始めてください。



栽培ブロックは絶対に培養袋から出さないでください。

2 栽培ブロックの上面の白い膜の部分をかき取ります。

すでに小さい芽が出ている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。

●左画像のように小さい芽が出ている場合: 水をためるところからスタートしてください。
●そうでない場合: ブロック上面をスプーンなどで削り、ブロックの茶色の部分が見えるようにしてください。

水道水 使用可

すでに小さい芽が出ている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。



●左画像のように小さい芽が出ている場合: 水をためるところからスタートしてください。
●そうでない場合: ブロック上面をスプーンなどで削り、ブロックの茶色の部分が見えるようにしてください。

培養袋入り栽培ブロックの上面に30分程度水をためておきます。
30分ほど経過後残った水を捨てます。

6 なめこの発生

発芽した芽が次第に大きくなり、ダルマ型の形から徐々に傘がわかるようになっていきます。傘が大きくなり、裏側の膜が切れる頃が収穫時期になります。収穫はハサミやカッターナイフで根元から切るようにします。食べる際は、基部についた土は取り去ってください。収穫が終わった後も④と同じ管理を続けます。順調にいけば、一定期間休養後、再び発芽が始まります。

※もしなめこが発生しなかった場合も同様に④に戻って同じ管理を続けて下さい。



3 栽培ブロック上面全体に覆土します。

付属の「赤玉土」に十分水を含ませ、水切りをしてからブロック上面に1~2cmの厚さで覆土します。



5 なめこの芽が出てきます。

通常袋上部を半分程度開けた状態で管理してください。栽培開始後2~4週間で発芽が始まります。

発生に適した栽培温度は、10~15℃が目安になりますが、発芽のためには、夜間の最低気温が10℃以下になるような場所、時期を選んでください。




4 付属の栽培袋の中に栽培ブロックを袋ごと入れます。

覆土した土が乾いて、色が薄くなってきたら、霧吹き等で水を補給し土の色が濃い状態を保持してください。(おおよそ1日に1~2回目が目安です)

まず、栽培ブロックを培養袋ごと付属の栽培袋に入れます。

栽培環境の条件	
30	100
20	75
10	50
0	25
0	0
温度 (℃)	湿度 (%)

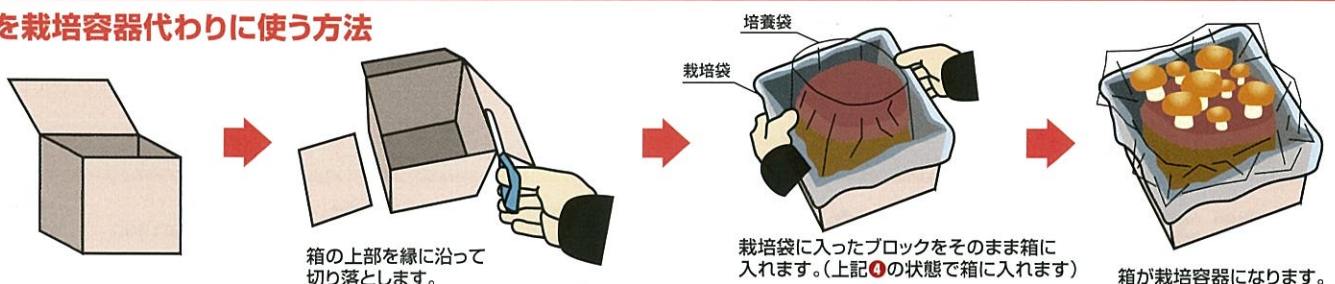


※栽培期間は栽培温度10~15℃を確保できる期間です。栽培温度が高いと芽を作ることができません。

- 栽培ブロックは直射日光、高温の場所を避け、栽培温度が10~15℃を確保でき、夜間の最低気温が10℃以下まで下がる場所で栽培してください。
- 栽培温度や湿度条件により収穫するきのこの傘色に違いがでます。ただし、品質面に大きな差があるわけではありません。
- 栽培ブロックの表面が乾燥しすぎると、青カビが付着することがあります。

※購入後はただちに栽培を始めてください。(購入後そのまま保管していると、箱内でキノコが発生してしまう場合があります。)

箱を栽培容器代わりに使う方法



箱の上部を縁に沿って切り落とします。

栽培袋に入ったブロックをそのまま箱に入れます。(上記①の状態です)

箱が栽培容器になります。

もりの ひらたけ農園

※海外持出禁止

おいしい「ひらたけ」をおうちで育てる
 『きのこ栽培キット』

おうちで簡単!
 採れたて新鮮!



※品種名:森39号 海外持出禁止

『もりのひらたけ農園』の本体は、国産広葉樹を粉碎したおが粉と穀物を主原料とした栄養と水、それに「ひらたけ菌」だけでできています。有害となるような物質は一切使用しておりませんので、安心して栽培してください。

また、使用後の本体は、ビニール袋などに入れて充分発酵させれば、土壌改良材(腐葉土)の代用品として鉢物、水田、畑などの土壤に混ぜて使うことができます。

※栽培ブロックの上部を露出させますので、上部から発生しやすくなりますが、ブロックは菌の固まりですので、どの部分からも発生する可能性があります。

「ひらたけクッキング」おいしいレシピ

春菊とひらたけのおしとし



- 材料(4人前)
- ・春菊 → 1束
 - ・ひらたけ → 1パック
 - 大さじ2
- [だし汁]
- ・しょうゆ → 小さじ2
 - ・みりん → 大さじ1~2
 - ・だし → 少々
 - ・化学調味料 →

■つくりかた

- ①春菊は根元の圓い部分を切り落としさっとゆで、水にさらす。
 - ②①の水気を切り、3cmの長さ切る。
 - ③だし汁を合わせて火にかけて、石つきを取ってほぐしたひらたけを加えてさっと煮る。
 - ④火からおろした①と春菊を軽く和え器に盛りつける。
- ※だし汁はひらたけの水気によるので、味をみながら調節してください。

ほたて貝のきのこ蒸し



- 材料(4人前)
- ・ほたての貝柱 → 12個
 - ・ひらたけ → 1パック
 - ・生いたけ → 6枚
 - ・生まいたけ → 1パック
 - ・えのきたけ → 1パック
 - ・マッシュルーム → 6個
 - ・ベーコン → 90g
 - ・トマト(スライス) → 1/4個
 - ・オリーブオイル → 50ml
 - ・白ワイン → 120ml
 - ・塩、こしょう、コンスターチを適量
 - ・パセリ&レモン(添え)

■つくりかた

- ①きのこ類は石つきを取り、切っておく。
- ②ほたて貝柱に塩、こしょうをして皿に並べ、その上にきのこ類と短冊状に切ったベーコンをのせて、オリーブオイル、白ワインをかけてラップをし、蒸し器に入れ2分間蒸す。
- ③②から出た蒸し汁を別の鍋に移し、塩、こしょうで味を整え白ワインで薄めたコンスターチでとろみをつける。
- ④②の皿に③のスープをかけ、トマト、パセリを散らしてレモンを添える。

『きのこ』は洗う? 洗わない?

きのこは普通の野菜と違って、水をかぶると菌糸と菌糸の隙間に水が入り込んでぶよぶよとした食感になり香りも逃げてしまうので、一般的には洗わない方が良いと言われています。それに、栽培されたきのこはゴミなどの付着が殆どないので基本的には洗う必要はありません。

しいたけは傘の上だけを!

しいたけは傘の裏のヒダヒダがよく水を吸ってしまいます。濡らした布巾やクッキングペーパー等で傘の上部だけを拭くとよいでしょう。

しめじ類、きくらげ類は洗ってもOK!

しめじ類、きくらげ類はきのこの中でも比較的水に濡らしても味が落ちません。汚れが気になる場合は流水等で軽く洗ってしまいましょう。

えのきたけはまとめて手早く!

えのきたけは束のまま根元をつかみ、先端から中ぐらいまでをボールに張った水に入れて軽く振って洗います。

きのこ栽培容器

きのこ栽培がもっと簡単に、もっと楽しくなる専用の「きのこ栽培容器(別売)」をご用意しています。

※写真のしいたけ農園本体及び、しいたけは含まれておりません。

もりのきのこ農園シリーズ



ひらたけ農園以外に、しいたけ農園、えのきたけ農園、えりんぎ農園、なめこ農園、ぶなしめじ農園、きくらげ農園がございます。

もりのきのこ農園シリーズは、原料および製品完成後にロットごと、社外検査機関による放射能検査を実施し、「不検出」であることを確認した上で、使用・販売しています。また、製造ロット管理によりトレーサビリティにも対応しています。どうぞご安心してご利用ください。

このパンフレットは栽培上必要なことが書かれていますので、栽培が終了するまで保管してください。



森産業株式会社

販売・お問合せ先

沼田事業所

〒378-0062 群馬県沼田市町田町1600

TEL:0278-22-1455 FAX:0278-20-1067

ホームページアドレス <https://www.rakuten.co.jp/drmori1>

E-mail support@drmmori.co.jp

ホームページ読み込みコード



もりのひらたけ農園栽培方法

夜間の最低気温が15℃以下になる時期、場所で栽培してください。

●セット内容: 培養袋入り栽培ブロック / 栽培袋 / 栽培説明書[本書] / 覆土用赤玉土

1 培養袋入り栽培ブロックを箱から取ります。

栽培ブロック本体を培養袋から出さないでください。培養袋の上部を栽培ブロックの5cmほど上でカットします。

※すでに小さい芽が出ている場合は袋をカットした後、②の水をためるところから始めてください。

栽培ブロックは絶対に培養袋から出さないでください。

2 栽培ブロックの上面の白い膜の部分をかき取ります。

すでに小さい芽がついている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。

●左画像のように小さい芽が出ている場合: 水をためるところからスタートしてください。
●そうでない場合: ブロック上面をスプーンなどで削り、ブロックの茶色の部分が見えるようにしてください。

水道水 使用可

すでに小さい芽がついている場合を除いて、栽培ブロック上面を数ミリ削って茶色の部分を露出してください。

6 ひらたけの発生

発芽した芽が次第に大きくなり、ダルマ型の形から徐々に傘がわかるようになりひらたけの形になっていきます。傘のふちの巻き込みがなくなり、開ききる前が収穫適期です収穫はハサミやカッターナイフで根元から切るようにします。食べる際は、基部についた土は取り去ってください。収穫が終わった後も④と同じ管理を続けます。順調にいけば、一定期間休養後、再び発芽が始まります。

※もしひらたけが発生しなかった場合も同様に④に戻って同じ管理を続けて下さい。

3 栽培ブロック上面全体に覆土します。

赤玉土 1~2cm

付属の「赤玉土」に十分水を含ませ、水切りをしてからブロック上面に1~2cmの厚さで覆土します。

5 ひらたけの芽が出てきます。

通常袋上部を半分程度開けた状態で管理してください。栽培開始後2~3週間で発芽が始まります。

発生に適した栽培温度は、10~18℃が目安になりますが、発芽のためには、夜間の最低気温が15℃以下になるような場所、時期を選んでください。

4 付属の栽培袋の中に栽培ブロックを袋ごと入れます。

覆土した土が乾いて、色が薄くなってきたら、霧吹き等で水を補給し土の色が濃い状態を保持してください。(おおよそ1日に1~2回位が目安です)

まず、栽培ブロックを培養袋ごと付属の栽培袋に入れます。

栽培環境の条件

30	100
20	75
10	50
0	25
0	0
温度 (℃)	湿度 (%)

※栽培期間は栽培温度10~18℃を確保できる期間です。栽培温度が高いと芽を作ることができません。

- 栽培ブロックは直射日光、高温の場所を避け、栽培温度が10~18℃を確保でき、夜間の最低気温が15℃以下まで下がる場所で栽培してください。
- 栽培温度や湿度条件により収穫するきのこの傘色に違いがでます。ただし、品質面に大きな差があるわけではありません。
- 栽培ブロックの表面が乾燥しすぎると、青カビが付着することがあります。

※購入後はただちに栽培を始めてください。(購入後そのまま保管していますと、箱内でキノコが発生してしまう場合があります。)

箱を栽培容器代わりに使う方法

箱の上部を縁に沿って切り落とします。

栽培袋に入ったブロックをそのまま箱に入れます。(上記②の状態で行います)

箱が栽培容器になります。