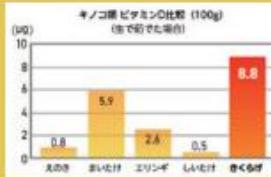


きくらげ豆知識



きくらげは、「薬膳の王様」と呼ばれ、国内自給率わずか5%の貴重な作物です。

ビタミンD含有量がきのこ類の中でNo.1!



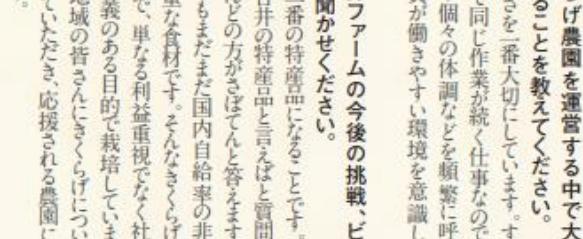
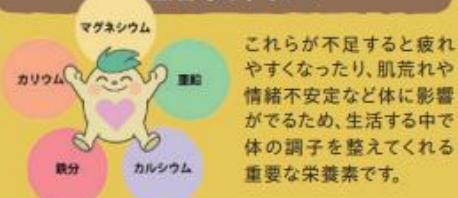
骨の健康に重要な栄養素であり、カルシウムを体の中へ効率的に吸収する役割を持ちます。また、皮膚の代謝も良くしてくれるので肌の調子も整えます。

ごぼうの3倍の食物繊維！



キノコは食物繊維が多い食材の代表格ですが、その中でもきくらげは含有量またもやトップ!腸の動きを活発にしてスッキリしないお腹を改善します

豊富なミネラル！



## information

春日井ファームの直売店  
きくらげ専門店 MOOG MARCHE' (モーグマルシェ')

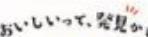
営業時間：平日10:00～16:00(祝日は不定休)  
住所：春日井市花長町2-10-1  
サンパーク花長1F  
電話：0568-37-0141

ネット販売  
しています  
(楽天)



きくらげアレンジ料理  
公開中!▶

[公式インスタID]  
Instagram: f-11



春日井  
ファーム

### Knot5. きくらげ農園「春日井ファーム」

地域の方々を取材させて頂き、地域とのつながりを広げながら情報を発信していく**「地域つなげ隊」**。

今回は、物流を本業とするホンダロジコム株式会社が開設したきくらげ農園「春日井ファーム」さんをご紹介します。

担当する神谷さんにお話をうかがいながら園内を案内していただきました。



——ホンダロジコム株式会社の事業の中できくらげ農園である春日井ファームを開設したきっかけについてお聞かせください。

会社ではありますが、国産という付加価値を皆さんに知づらえれば参入しないのではないかという側面もありました。——春日井ファームを開設して地域との関わりに変化はありましたか。

とし、主に自動車部品等の倉庫内業務（在庫管理等）を行っています。他にも物流を効率化したいお客様に対するコンサルティングやシステム開発など物流に関して総合的にサポートする会社です。現社長である本多敦は物流以外にも様々なことで地域に役立つたいという思想を非常に強く持っていて、働きたいけれど活動場所が少なく困っている地元の障がいのある方の受け皿になる場所を作りたいという思いからさくら農園を始めました。知的障がいや精神障がいのある方は複雑なことや臨機応変な対応が苦手となる部分があります。一方で同じ作業を繰り返す単純作業に集中して取り組むことが出来るので、この強みを活かすことによって農業が出来て、かつ危険でない作業を考えた時に農業が当時はありました。中でもきのこ栽培は危ない機械を使う必要がなく、きのこを栽培する菌床を適切な環境下に置いておくだけで育つ單純さ、かつ作業面の安全性に目を付けました。また、2017年の開設当時、日本で販売されている約98%の乾燥きのこを中国産が占めていました。農業未経験の物流

きくらげのお刺身がとても美味しくて  
おすすめです。私自身弊社の面接を受け  
た際に「お刺身で食べてみて」ときくらげ  
をもらい、食べてみたらとても絶品で、就職  
の決め手にならなくらい美味しかったです。  
だまされたと思って一度食べて見てください  
。また、きくらげは「肺臓の王様」と言わ  
れるとかいう様々な栄養素がたっぷり入ってい  
る食べ物で、免疫力向上・腸内環境の改善  
など、体の調子を整える効果が期待され  
れます。更に春日井フーズでは農薬を使  
わずに栽培しているので安心して召し上  
がりいただけます。さらに大きくて肉厚な  
ものが多々、食口喫パイヤー様から一般消費  
者の皆様までとても好評です。

すくありました。その文化祭や春日井まつりなど春日井市内の多くのイベントに参加させて頂き、地域の方々と触れ合う機会がとても増えました。これは物販の事業だけではできなかつたことで、さくら農園を始めたからこそ経験できたことだと思います。