

マイタケ新品種 本格販売

味や香りがよく免疫力を高める効果があるとされる道産マイタケ「大雪華の舞1号」の販売が5日、道内で本格的に始まる。きのこの生産・販売を手がける民間企業「北海道きのこ生産総合研究所」（札幌市）が大手スーパーとタイアップし、鍋料理の恋しい季節に合わせて、消費拡大を目指す。

道内で開発

大雪華の舞1号は、道立総合研究機構林産試験場が2002年に開発に着手し、08年に農水省に品種登録。北海道生まれのマイタケで、外見は従来品と比べて大きく見栄えがいい。同機構の一般職員対象の調査でも「香りが強く、歯ごたえがいい」など高評価を得たが、従来品とは温度や湿度の管理が異なることなどから生産は広がらず、14年に全農家が撤退した。

同機構は再起を期して近年の健康ブームに着目し、北海道情報大（江別市）と共同研究を進めた。ほかのマイタケに比べて免疫力を高める「βグルカン」などの含有量が多い大雪華の舞1号を一定量食べ続けると、インフルエンザ予防接種後に抗体が出来る人の割合が、食べない人に比べて最大で3・5倍に達する——との報告を昨秋ま



東京都北区のイトーヨーカドー赤羽店で試験販売された「大雪華の舞1号」（10月中旬）

とめた。

報告に注目したのが同社で、「道内企業の当社が生産すれば、『北海道生まれ、北海道育ち』のマイタケとしてアピールできる」と判断。今年2月に生産に着手し、9月以降は札幌や旭川のほか、東京、千葉、神奈川など首都圏1都4県の数十店舗で短期の試験販売を重ね、手応えを得てきた。

同社の上野智明常務は

「道内の大手スーパーを中心に当面は継続的に販売面に掲げて、本州でも展開し、浸透を図りたい。将来したい」と話している。