

春日井の物流業「ホンダロジコム」

キクラゲ好評 こんにゃくにも

けいざい
マアール



肉厚な乾燥キクラゲとパンダこんにゃくをアピールする川上さん＝春日井市のホンダロジコム春日井ファームで

春日井市八田町五の物流業「ホンダロジコム」のキクラゲ栽培が好調だ。今年四月には加工したキクラゲを刺し身こんにゃくに混ぜた新商品「パンダこんにゃく」の販売を始めた。

キクラゲ栽培は、障害者雇用を目的に二〇一六年から開始。同市花長町に農地を借り、「春日井ファーム」として三百七十五平方メートルハウスを備えた。棚を並べ、菌を打ち込んだ木製ブロック六千個を置く。障害者三人を含め計七人の従業員が湿度や温度を管理し、収穫やパック詰めを行う。

責任者の川上昇平さん（三〇）は「肉厚でプリプリこりこりの食感です。質ではどこにも負けてません」と話す。パンダこんにゃくは、カネミツ食品（同市六軒屋町）に製造を依頼した。そのまま食べられ、豊富な食物繊維でも注目を集める。

直売所では、生キクラゲ二百五十袋を五百円（税込み）、乾燥キクラゲ四十二袋と、乾燥後にカットした四十六袋入りは、いずれも五百円（同）で販売。パンダこんにゃくは百円（同）。
④ホンダロジコム春日井ファーム＝0568(37)0141
(丸山耀平)