



AWABITAKE
FARM

コリコリ食感はまるであわび！
きのこ業界に新風を吹き込む

あわび茸ファームの 黒あわび茸



和島興産株式会社

1. 黒あわび茸とは

和名 クロアワビタケ
英名 Black Abalone Mushroom
分類 ヒラタケ科ヒラタケ属
原産地 台湾や中国南部などの亜熱帯地域
食感 あわびのようなコリコリとした歯ざわり



黒色～茶褐色の
大きく開いた
傘が特徴的。



AWABITAKE
FARM

希少性が高い

もとは亜熱帯地域で育つため、日本国内での生産・流通は少ない。

健康食材として

エネルギーが少なく、アミノ酸が豊富。健康やダイエット志向の方に最適。

くせがなく美味

和風・洋風・中華を問わず、使いやすい食材で料理の汎用性が高い。

2. あわび茸ファームのご紹介

所在地 〒649-6202 和歌山県岩出市根来75-3

TEL 0736-79-3380

事業元 和島興産株式会社

規 模 敷地／2,750m²(約831坪)

生産物 黒あわび茸のみ

生産量 約30トン／年 目標



AWABITAKE
FARM

なぜ岩出市に工場を？



大阪府のベッドタウンとして近年大幅に人口が増えているが、世間に広く知られるような特産品がなかった。
また、当社初代社長 島和代の出生地というご縁もあって、地域の発展に寄与できるようにと一年中生産可能な黒あわび茸専用工場の建設を押し進めた。

3. 工場設立のきっかけ

古くから高級食材
として人気

パオユイグウ
中国名「鮑魚菇」

中国南部・台湾
亜熱帯気候

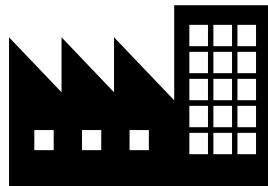


日本
温帯気候

- ・温度、湿度を調節する莫大な設備投資
- ・ベストな栽培方法が確立されておらず
国内にあまり広まらなかった



当社設立の目的：和歌山県の産業・文化の発展に貢献していくこと



- 和歌山県内のベンチャー企業
- ・約15年前から「くろあわびたけ」生産
 - ・志半ばで2017年に継続断念

2017年
自社工場設立

長年の支援で実感
他のきのこにはない美味しさ
商品としての可能性

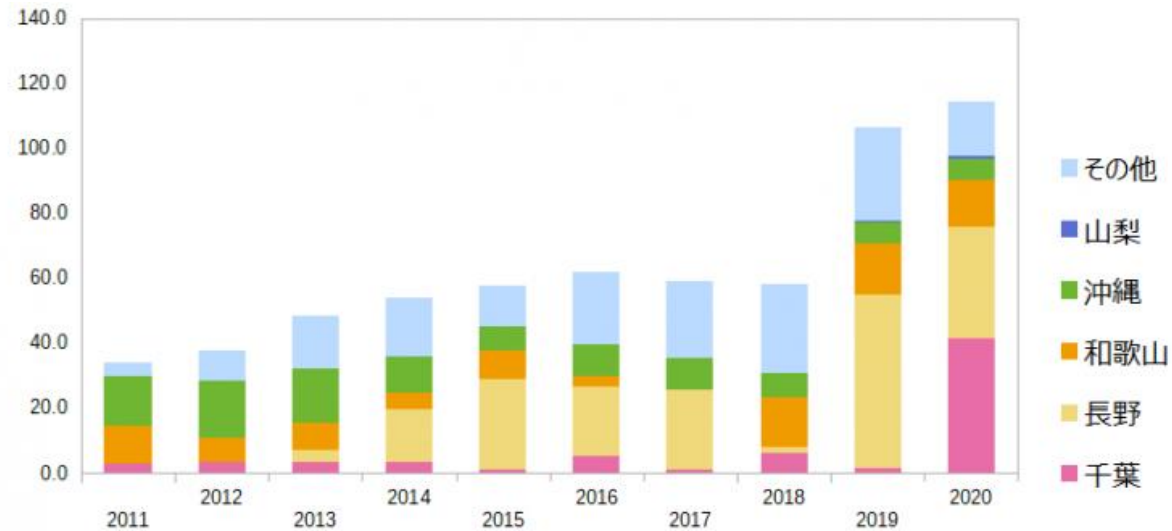
クオリティの高い黒あわび茸をつくり、
日本中に美味しさを広めるために、
研究を続けている。



AWABITAKE
FARM

4. 黒あわび茸 国内の生産量

2020年	都道府県	生産量	全国シェア
	全国	114.5(t)	100%
1位	千葉	41.5(t)	36.20%
2位	長野	34.4(t)	30.00%
3位	和歌山	14.3(t)	12.50%
4位	沖縄	6.3(t)	5.50%
5位	山梨	1.3(t)	1.10%
6位	茨城	1.0(t)	0.90%
7位	静岡	0.4(t)	0.30%
8位	栃木	0.2(t)	0.20%
9位	島根	0.1(t)	0.10%
10位	岐阜	0.0(t)	0.00%



日本のクロアワビタケ（黒あわび茸）生産量の年次推移（単位：トン）

食品データ館

【参考資料について】

ランキング表やグラフ等（個別に出典または引用表記のあるものを除く）は、農林水産省・水産庁・総務省またはFOB（国際連合食糧農業機関）によるデータを再編集または一部加工し、※「食品データ館」が作成したものです。

※「食品データ館」：上級食品表示診断士監修の食に関する各種データと食品表示の専門サイト

5. 生産工程①

① 培地かくはん

選び抜いた原料を独自の分量で配合し、水でかくはん。培地を作成。



② 培養瓶充填

一瓶に600g前後充填し、含水率を調整。

③ 殺菌

釜内温度120℃で30分～40分間。

④ 冷却

夕方から翌朝までユニットクーラーで20℃前後で管理。



⑤ 菌種接種

接種室内を外気処理ユニット・殺菌灯等を使い無菌状態にする。

6. 生産工程②

⑥ 培養

約5週間

培養温度23℃前後・培養湿度70%前後
CO2濃度3000ppm以下で管理。

⑦ 検品

雑菌やカビの有無を確認。

⑧ 菌掻

菌床の外側を削り、人工的に刺激を与えて発芽を促す。

⑨ 発生

約2週間

発生温度20℃前後・発生湿度90%前後
CO2濃度2000ppm以下で管理。

⑩ 収穫

一瓶ずつ丁寧に手作業で収穫。

培地作りから収穫まで

約50日



AWABITAKE
FARM

7. 黒あわび茸の成分

	エネルギー (kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	食物繊維(g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	イソロイシン (mg)	ロイシン (mg)	リジン (mg)	グルタミン酸 (mg)	アミノ酸合計 (mg)
黒あわび茸(生)	19	90.2	3.7	4.1	0.21	0.22	120	190	160	440	2600
しいたけ(生)	19	90.3	3.0	4.2	0.13	0.20	99	160	140	440	2200
えのきたけ(生)	22	88.6	2.7	3.9	0.24	0.17	78	130	120	260	1800
ぶなしめじ(生)	18	90.8	2.7	3.7	0.16	0.16	81	130	120	340	1800

出典:文化省 日本食品標準成分表(七訂)より抜粋

可食部100gあたり

8. 黒あわび茸 3大効能

必須アミノ酸3種の健康効果

イソロイシン

- ・筋肉を修復する効果
- ・疲労回復効果
- ・成長を促進する効果
- ・神経機能を正常に保つ効果
- ・糖尿病を予防する効果
- ・肝機能を高める効果
- ・髪や肌の健康を保つ効果

ロイシン

- ・筋肉を強化する効果
- ・肝機能を高める効果
- ・ストレスを緩和する効果
- ・育毛効果

リジン

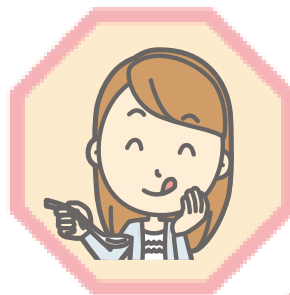
- ・疲労回復効果
- ・集中力を高める効果
- ・肝機能を高める効果
- ・単純疱疹(ヘルペス)を予防・改善する効果
- ・脳卒中の発症を抑制する効果
- ・髪 の健康を保つ効果

※各効果には個人差があります。

9. 成分の特徴

1

90%が水分で、100g19kcalと**低カロリー**ながら、しっかりとした食感で食べごたえがあります。



2

食物繊維を多く含み、便秘予防などの**腸内環境改善**、また食後の血糖値の急激な上昇を抑える効果が期待されます。



3

ビタミンB群が多く、糖質や脂質の代謝を促進し、血糖値を上手にコントロールして**糖尿病対策**や**疲労回復**にも。



4

必須アミノ酸をはじめ、アミノ酸含有量が、生えのきたけや生しいたけよりも多く、また、うま味成分の一種であるグルタミン酸量は、生しいたけと同じ。日々の食生活で健康に気を遣う方に向けて、**おいしく食べて栄養素を補える**食物のひとつとしておすすめ。

※各効果には個人差があります。



10. 料理バリエーション例①

コリコリ
食感が
魅力です

バター焼き



黒あわび茸とアスパラの豚肉巻



炊き込みご飯



お吸い物



11. 料理バリエーション例②

どんな
料理にも
マッチ

クリームソースパスタ



アヒージョ



オイスター炒め



黒あわび茸と鶏肉のバルサミコソース炒め



12. 黒あわび茸商品ラインナップ

黒あわび茸60gトレイ



黒あわび茸100gトレイ



黒あわび茸500g 袋



フレッ
シュから
加工商
品も


AWABITAKE
FARM

瓶詰3種(佃煮・アヒージョ・おかず味噌)



炊き込みご飯の素



ゆずの佃煮



レトルトカレー



13. 企業情報

和島興産株式会社

所在地 〒640-8033

和歌山市本町二丁目1番地 フォルテワジマ2階

TEL 073-427-0411

FAX 073-488-1881

代表者 梅田 千景

設立 昭和62年11月24日

資本金 80百万円

事業内容 不動産賃貸業

【フォルテワジマ】ブティック事業、食料品販売事業、温浴事業

【紀伊高原事業部】紀伊高原ゴルフクラブ、山荘天の里

あわび茸ファーム



AWABITAKE
FARM