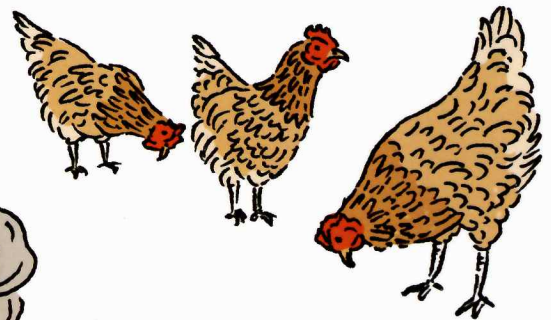


T A B A

Y A M A

B L A C K



**TABAYAMA MAITAKE  
BRAND BOOK**

山梨県丹波山村 原木マイタケ ブランドブック



# WELCOME TO THE TABAYAMA MAITAKE WORLD

山梨県丹波山村 原木マイタケ  
ブランドブック





ようこそ、  
原木マイタケの聖地、丹波山村へ

山梨県北東部に位置する丹波山村は、今なお美しい原風景が広がる地域だ。東京都と埼玉県の境にありながら97%もの面積を山林が占め、多摩川源流の清らかな水と澄んだ空気が流れている。周囲には雲取山、飛龍山、大菩薩嶺といった2,000m級の山々がそびえ、神秘的な景観を作り出す。一方、差し込む光が昼過ぎには高峰にさえぎられてしまうことから、日陰の村としても知られている。

でも、人々の表情は明るい。村にはかつて宿場町として栄え、旅人をもてなしてきた歴史がある。そんな背景もあって、村人は朗らかで、その魅力は移住者を増やすほど。現在の人口は500人あまり。村民は個性と山村ならではの恵みを生かしながら、小さくも豊かな暮らしを育てている。農業、林業、飲食業、観光業、狩猟、教育、役場…。それぞれの務めを終えた後は温泉に浸かり、地場の野菜やジビエ、山魚を肴に集い、語らう。森から切り出した薪の火と止まない笑い声が村の夜を温める。人々は職業も性別も年齢をも超えて、家族のように支え合い暮らしている。

そんな丹波山村で原木からマイタケを育てる新たな試みが加速している。広く日本国内を見ても、マイタケ栽培の知見はまだまだ少ない。全国でも数える程度の栽培者しかいない原木栽培ともなるとなおさらだ。それでも丹波山村には、地の利を活かしながらさらなる美味しさへと挑み続ける人々がいる。ジャキン、ジャキン。村ではマイタケの歯応えをこう表現する。しっかりとした肉質と香り高さ、そして黒々とした独特の見栄え。1年でわずか3週間という儚い旬にかける想いと人々の絆が作り出す、丹波山村のマイタケ。一般的に知られる菌床栽培のマイタケとは決定的に異なる、原木マイタケの忘れられない味わいをぜひ。

# WHAT IS BLACK MAITAKE?

原木マイタケって何？



原木を利用し、  
極めて天然に近い味を再現

原木マイタケとは、天然に近い方法によって育てたマイタケを指す。栽培は主にコナラ、ミズナラの伐木を使い屋外の畑で行われる。それゆえ、気候、高額な設備、原木不足、菌の弱さ、研究の遅れ、重労働など、多くの課題を抱えている。しかし、力強い香りと歯応えは天然ものに引けを取らない。対して、菌床栽培は人工的な育て方と言え

る。栽培用に設えられた室内環境では一般にキノコと呼ばれる子実体の形成力が強い為、高い収量を期待することができ、年間を通して安定した収穫も可能。一方で原木マイタケの場合は発生率が低い上、楽しむことができる期間は一年でわずか三週間のみ。けれど、儂い匂いと風土が投影された無二の味わいは、人々を魅了して止まない。

# TABAYAMA CLUB

## 原木マイタケの生産者「丹波山倶楽部」の2トップ



青柳雄大

丹波山倶楽部 代表。丹波山生まれの丹波山育ち。甲府の高校、東京の大学を経て、丹波山村に戻り、丹波山倶楽部を設立。マイタケづくりやキャンプ場運営などを手掛ける。

酒井隆幸

丹波山生まれの丹波山育ち。高校から大学まで東京で生活し、大学卒業後は群馬でアウトドアガイドに。その後、村に戻り、青柳雄大と共に丹波山倶楽部を設立。



## 原木マイタケ作りにハマってます

現在、市場に出回っているマイタケの約99%は菌床栽培によるもの。つまり生産コストが高く、時間も手間もかかり、技術的にも難しい原木マイタケはそれだけ希少で、そんなマイタケを多くの人に食べてもらいたいということが、丹波山倶楽部の大きなモチベーションになっています。木の伐採は重労働だし、冬には菌付けなど地道な作業が延々続くなど大変な部分は多いですが、秋の収穫時にはそんな苦労も吹っ飛んでしまうほど幸福な気分になれる。毎年、クオリティを維持するのも難しいですし、マイタケの生育には謎の部分も多く、文献やデータなどもほとんどありません。そんなハードルを一つ一つクリアしていくのも僕らの楽しみ。ひたすら美味しさを追求しながら、まるで「沼」のようにマイタケづくりにハマっています。

## マイタケを通じて広がる、人の輪

僕らが中学生くらいの頃、村の先輩たちが原木マイタケづくりを始めました。ところが、生産が難しく、重労働で担い手が減ってきたことから原木マイタケの歴史が終わりかけた。そんなタイミングで、僕らが新たな挑戦を始めたわけです。菌のメーカーから多様な菌を買い付け、近年では10種類ほどの菌を利用しながらどれが最も美味しく育つかを見極めている最中。だから丹波山村のマイタケはこれからどんどん美味しくなっていくはず。原木マイタケの生産者は全国を見ても数えるほど。それほど珍しいことに僕らが取り組んでいるので、村の仲間たちも増え、村外からもたくさんの人が訪れるようになりました。マイタケを通じて人の輪が広がることが何より嬉しく、楽しいですね。



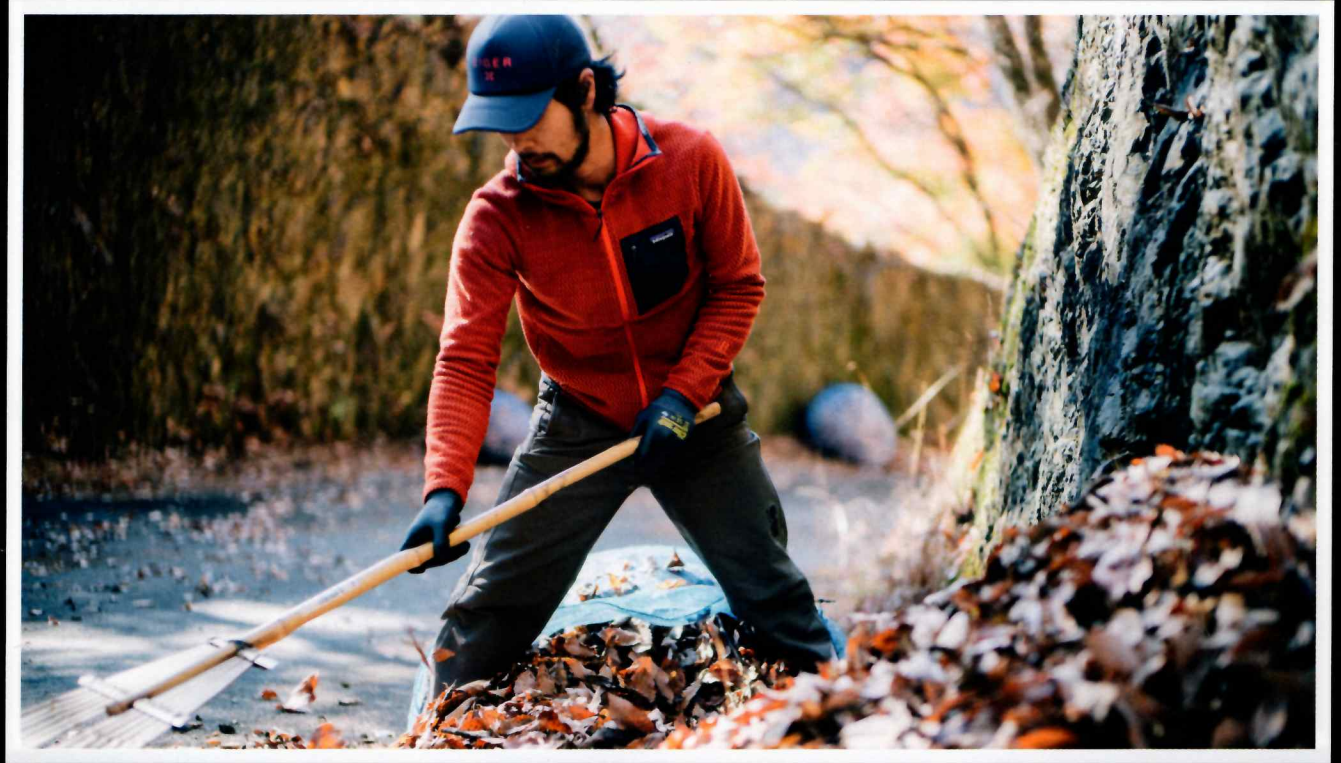
# HOW TO GROW TABAYAMA MAITAKE

## 原木マイタケ 一年の営み

冬から春、そして夏の努力が報われる、秋の収穫へ。

一年の間、どのような情熱を注ぎ、作業を積み重ねて、原木マイタケができるのかを、  
丹波山倶楽部のエキスパートたちが解説していく。

落ち葉拾い、樹木の伐採、菌付けから保管へ



「まずは落ち葉拾いです。畑の土を覆う時のために集めておきます。同時に原木の準備を。水分量が多いと雑菌が繁殖する原因になってしまうので、冬に伐採した乾いた木であることが重要です。樹種はコナラとミズナラを中心にクヌギも。マイタケ用に問わず、原木は全国的に不足しています。時代の需要に合わせて針葉樹に植え変えてしまったことや、樹木の枯死を引き起こすナラ枯れという伝染病が増えていることも一因です。そんな状況でも村には豊かな森

林資源があります。でも、道が険しく傾斜もあるので伐採できない場所が多い。菌がゆいですね。村内供給の原木は使用量の20%ほどですが、村の木をもっと活用する方法を探っているところです。原木を運び終わると次はホダ木作り。マイタケ菌がまわりやすいように短く切って一晩水につけてから、袋に入れて専用の釜で殺菌します。それを冷やして植菌室の中で菌を振りかける。その後は室温を20度に保った培養室で菌が木の内側まで入っていくのを待ちま

す。一連の作業は栽培で最も気を遣う部分です。マイタケ菌はとても繊細なので一つの工程でも雑菌が入ると同時期に仕込んだものが丸ごとだめになってしまう。一番怖いのはカビですね。マイタケ菌とカビ菌は成長するときに好む温度帯と水分量が同じなんです。だから陣取り合戦。木が見えなくなるまで白い菌がついて所々にオレンジっぽい部分が出て来たら、菌が芯までまわりきったサインです。その状態を見ると、心からほっとしますね」(青柳雄大)



ホダ木を植え込み、成長を待つ



Photo By Tamotsu Ogawa

「春になると、菌が付いたホダ木を畑に植えます。伏せ込みと呼ばれる作業です。数千個ものホダ木を伏せ込むため、穴を掘っては植えていく。暑さの中で延々行う過酷な作業です。それを終えたら、秋に集めた落葉で土を覆います。湿気を好むマイタケ菌を守りつつ、育っていくキノコに泥がはねないようにするためです。あとは草取りをするくらい。とはいえホダ木を傷つけないよう機械ではなく手作業です。根気がいりますね。でも他には本当に何もしませ

ん。マイタケにとって村はととても暮らしやすい場所なんです。キノコ全般の成長には水分が必要ですが、散水は一切行っていません。そのくらい山からの水が豊富に伝ってくる。日陰の村と言われるほど日照時間が短いことも最適です。午前中は陽が当たるけれど、午後には陰る。おかげで暑さと乾燥に弱いマイタケでも程よく太陽を浴びることが出来るわけです。傾斜地なので風もよく通ります。昼夜の寒暖差がしっかりあることも向いている。そんな地の利を最

大限に生かすため、村内でも特に条件が揃う場所を選んでいきます。例えば、水が豊かで水捌けもいい。それから直射日光に当たらず、夏でも涼しいところ。背中に山を背負ったような場所ですね。寒さに反応して成長するので標高が高いことや、土質も重要です。マイタケ栽培に関する研究はあまり進んでいないので、自分たちで失敗を重ねて知識を増やしてきました。そんな経験も踏まえて植えた後は、土と水と太陽と、菌の力に任せます」(酒井隆幸)

秋の訪れ。奇跡の3週間、収穫を楽しむ



「秋に入ると、いよいよ収穫です。これまでの成果を感じる、一番楽しい時期ですね。いわゆるキノコと呼ばれる子実体は、ホダ木から伸びた菌糸が土の中を動き回って繰り返し結合することで現れます。畑のどこに出ってくるかは菌次第で僕たちにもわかりません。仕事としてはどうかな、と思いますが読めないところも面白いですね。地面に出てきてからは数日で大きくなってしまいますので気が抜けません。夏の終わり頃からそわそわし出して見回りを始めます。収穫

を行うのは必ず朝。というのも時間を決めておかないと採り頃の判断が難しいんです。夜露に濡れて黒々していたものが、徐々に乾いて色味が変わっていく。一日の中で表情が変わるので、朝の状態を基準に収穫しています。そうして色やかサの開き方、大きさのバランスを見ながら、お客さんのもとの食べ頃を迎えるものを逆算して選びます。キノコは採ったあとも生きているので変化するんです。それを見越してお届けすることが一番のこだわりですね。天然ものでは

できない採り方です。あとは決めたものだけを選びながらまっすぐ進んで、後ろは振り返らない。見たら最後、やっぱりあれもこれもいいんじゃないかと思えてきて終わらなくなってしまうんです。原木マイタケを収穫できる期間は3週間ほど。菌床栽培に比べて採れる量も旬も僅かですが、村の人も楽しみにしてくれています。多くの方に喜んでもらえることはとても嬉しい。秋は、マイタケにかけた一年分の思いが報われる季節です」(青柳雄大)

## Q1 | なぜ、マイタケは コナラやミズナラが好き？

キノコにはそれぞれ気に入った樹種があり、それ以外の樹木では育ちません。たとえばマイタケはナラ類が好きで、シイタケはナラやクヌギが大好き。一方でクルミにマイタケの菌を植え付けても全く育ちません。針葉樹には皆さんが食べるようなキノコのほとんどが栽培できないことも分かっています。でも実は、キノコがなぜ特定の樹種でしか育たないのかは、科学的に解明されていません。分かっているのは、キノコには樹種に対して明確な好き嫌いがある、ということだけなのです。

## Q2 | マイタケは何を 養分として生きる？

水分とこもれ陽程度の日光、そして樹木の養分によってキノコは成長します。面白いのはキノコによって樹木のどの部分から栄養を摂るかが異なるという点。たとえばシイタケは、辺材と呼ばれる樹皮近くの白っぽい部分を食べます。一方、正確には分かっていませんがマイタケは辺材ではなく、芯に近い部分の芯材を好んで食べるようです。



知っているようで実はよく知らない、キノコの実態。キノコはどうやって育つのかや、原木マイタケの美味しさの秘密などについて、専門家に聞いていく。

キノコの不思議

# MYSTERIOUS MUSHROOM

戸沢一宏さん

森林総合研究所 特別研究員。山梨県の森林、林業、木材に関する研究を行う。キノコや山菜、薬用植物など特用林産物の試験研究を通じ、地域活性化や森林の有効活用に貢献している。

## Q3 | 他のキノコとは異なる マイタケならではの特徴とは？

他のキノコと比べ、マイタケの菌はとても弱いことが知られています。ですから自然に生えているマイタケを見かけることは非常に珍しく、原木栽培においても菌の弱さを考慮しながら慎重な温度管理、カビ対策などを行わなければなりません。また、マイタケはもともと標高の高い場所で成長するキノコですから最適な温度は15°C~20°Cと、シイタケなどと比較してやや低い気温が好きな点も特徴的です。

## Q4 | 自然環境において、 マイタケはどうやって増える？

傘の裏側にたくさんの管孔(かんこう。筒状の穴)が空いていて、そこに胞子を作ります。この胞子を風などで運ぶことで子孫を増やすのです。

## Q5 | 原木マイタケが美味しい理由は？

原木マイタケとスーパーなどで売られている菌床マイタケを比較すると、アミノ酸の量が決定的に異なります。美味しさというものは、アミノ酸が決定付ける部分が大きく、天然マイタケと同程度のアミノ酸を含む原木マイタケを美味しいと感じる理由となっています。また、原木マイタケは天然と同じ状態で育つので、天然の味と言っていい。一方、菌床マイタケは栄養剤や米ぬかなどを食べて育つため、味や香り、歯ごたえなどが異なってくるのだと思います。

## Q6 | マイタケづくりで最も注意すべき点は？

温度や湿度の管理も重要ですが、雑菌との戦い、主にカビをどう防ぐかが大きなハードルとなります。ゆえに、殺菌釜の利用や、菌付けの際の除菌など、非常に繊細な作業が求められるため、コストや時間、手間がかかるのです。

# SUPREME RECIPE

## マイタケを使った、絶品レシピ

炊き込みご飯や天ぷら、オイル焼きだけでなく、マイタケの調理法はさまざま。ここでは、野菜の調理を得意とする料理家のオススメ料理を3つほど、ご紹介。

二部 桜子さん

野菜料理家。旬の食材を使った料理を得意とする食のコミュニケーター。主催する「SHUNNO KITCHEN」ではケータリングやスタイリングなどを広く提供。体、心、目、地球に優しい食を日々、プロデュースする。  
SHUNNO KITCHEN <http://shunnokitchen.com>

原木マイタケのステーキ (3~4人分)



**材料** ・マイタケ ・オリーブオイル…大さじ2  
・塩…適量 ・粗挽き黒胡椒…適量

- ① 2~3cmの厚さに株のまま縦にスライスしたマイタケを鉄のフライパンに入れるだけ用意
- ② フライパンに大さじ1のオリーブオイルを入れて強火にし、しっかりフライパンが温まったら中火にし、スライスしたマイタケを入れ、さらにオリーブオイル大さじ1を表面にかけて塩と粗挽き胡椒をまんべんなく振りかける
- ③ マイタケが崩れないよう気をつけながら裏返し、反対側にも粗挽き胡椒をまんべんなく振りかけ蓋をして2分
- ④ 蓋を開けて強火で端に焦げ目がつくまでしっかり火を通す(この時触りたくなくてもガマン)
- ⑤ マイタケを裏返し、反対側もしっかり焦げ目がつくまで焼く
- ⑥ カリッと香ばしく焼きあがったら完成

原木マイタケのパペロンチーノ (2人分)



**材料** ・マイタケ…300g ・オリーブオイル…2カップ  
・にんにく…大2~3片 ・塩…小さじ1  
・鷹の爪…1本 ・ローズマリー…1本  
・パスタ…200g (2人分) ・塩(麺を茹でる用)  
・パスタの茹で汁…大さじ4

- ① マイタケは一口大に割く。にんにくはスライス
- ② 蓋付きの鋳物の鍋にオリーブオイルとローズマリー、にんにくを入れ、弱めの中火で火入れ
- ③ 香りが立ち、にんにくが色づいてきたらマイタケ投入。蓋をして弱火にして20~30分火を入れたらコンフィ完成
- ④ 火をつける前のフライパンにコンフィのオイル大さじ2と鷹の爪を入れ、弱火で香りが立つまで火を通す。鷹の爪に火が通ったら一旦取り出す
- ⑤ 水に対して1%の塩を加えてパスタを茹でる。中火にした④のフライパンに茹で汁大さじ4を加え、しっかり混ぜる
- ⑥ コンフィのマイタケを⑤に入れ、絡める。粗びき黒こしょうで味を整えて完成
- ⑦ 残ったコンフィは瓶に詰めて冷蔵庫で1週間保存

原木マイタケの濃厚スープ (3~4人分)



**材料** ・マイタケ 300g ・オリーブオイル 大さじ3  
・玉ねぎ 中サイズ半分 ・白ワイン 大さじ2  
・水 150ml ・牛乳 150ml ・生クリーム 150ml  
・塩 適量 ・粗挽き黒胡椒 適量

- ① マイタケは手で一口大に割いておく
- ② フライパンに大さじ1のオリーブオイルを入れて玉ねぎを中火で炒める。甘みを引き出すために茶褐色にしんなりするまでしっかりと
- ③ オリーブオイル大さじ2をフライパンに足しマイタケをしっかりと炒める
- ④ マイタケがしっかり炒まったら水を加えて強火に。煮立ったら弱火にして、白ワインを加えて15分煮る
- ⑤ 火を止めて粗熱が取れたらミキサーに④と牛乳、生クリームを入れて滑らかになるまでしっかりと回す
- ⑥ 鍋に移して塩と粗挽き黒胡椒で味を整える



## TABAYAMA MAITAKE PEOPLE

**マイタケをつくる、丹波山村のなかまたち**

丹波山村では、村民が一丸となってマイタケづくりに邁進している。  
それぞれがマイタケとどのような関わりを持つのか、インタビューを行った。

保坂幸徳さん

株式会社アットホームサポーターズ代表。狩猟を行うほか食肉処理場と加工場、鹿の活用ブランド「タバジビエ」を運営。技術を伝え狩猟者を増やすためハントキャンプの開催も。



## チームワークが美味しさの秘密かも

「草花や樹皮を食べたり土砂崩れを誘引して森のバランスを崩してしまう鹿を減らしつつ、その命を活かしきることを意識しながらジビエの活動をしています。肉は精肉やレトルトカレーにしたり、骨からは出汁をとってラーメンに。皮は甲州印伝という山梨の伝統工芸品にと、できる限り身体のを活用しています。また、丹波山倶楽部のホダ木を使って栽培もしています。村一番の名産品はマイタケとっていいんじゃないかな。そのくらいまい。香りが良くて肉厚で、フライや天ぷらにしても歯応えがすごいんです。村全体がひとつの会社のような感じで、丹波山倶楽部もうちも他の人たちも皆が関わり合って助け合って。努力や、栽培に適した地の利もあるけど、このチームワークがあるから村のマイタケはこんなにうまいんじゃないですかね」

## マイタケづくりに関わる人を増やしていきたい

「里山の恵みを通して人を笑顔にしたい。そんな思いで飲食店運営、加工品製造販売、講師業の3本柱で仕事をしています。加工品は、村に伝わる麴の割合で仕込んだ味噌や在来野菜でピクルスを。子供たちには自分たちで育てた大豆で味噌を仕込み、給食で食べてもらっています。子供達と村の季節の手仕事である「味噌作り」をこの先も受け継いでいきたいです。丹波山倶楽部のマイタケを初めて食べた時は、その美味しさに驚きました。マイタケはお客さんに出さなきゃと思うけど、我慢できなくて自分で食べちゃう時があるくらい。だけど、彼らだけじゃ収量には限界がある。だからホダ木をもらって、できたものを倶楽部に納める取り組みも始めました。マイタケのクオリティをしっかり維持しつつ、栽培する人を増やしていきたい。そんな仕事を誇りに思うし、自分で作り上げる暮らしは面白いです」

坂本裕子さん

アルケミスト代表。神奈川県から移住し「オオカミ印」の屋号で食にまつわる活動を行う。さかもっちゃんのお嬢様で親まれ、風邪を引けば冷蔵庫は差し入れていっばい。自身の店は村人も旅人も寄り合う憩いの場。



## マイタケのおかげで村の一員になれたのかも

「山村留学で引っ越ししてきました。丹波山村は島を除くと関東で一番人口が少なくて、生徒数もわずか。だから自分に合った方法で教えてもらえるし、村について知ることができる面白い授業がたくさんある。栽培の授業もあって、在来の大豆とマイタケを育てています。マイタケは丹波山倶楽部の方にホダ木を分けてもらって。倶楽部のものを食べてからマイタケがとても好きになりました。菌を付けた木を土の中に埋めるとか、したことのない作業をするのも楽しいです。育てたマイタケはお祭りで、かて飯とお味噌汁に。どうしたら村に貢献できるか考えたり値段を決めるのは大変だったけど、この村の一員になれたような気がしました。遊びに来た友達にも引っ越ししておいでよって言っています。ここは私の第二のふるさとです」

## もてなしたいから、うまいもんをつくる

「昔は建設の仕事をしながら天然キノコを採ったり鹿の狩りをしてたけどよ、今じゃ百姓仕事だけだね。採れた野菜は家で食べたり、直売所で売ってた。あとは丹波山倶楽部で手伝いをする代わりにホダ木をもらって植えてよ。村で採れるマイタケはジャキン、ジャキンって音がしそうなくらい歯応えがあるんだ。香りがあってうまくなってよ。かて飯って言って、マイタケとご飯を別に料理してから合わせる混ぜご飯もたまないね。丹波山倶楽部の二人のことはうんと小さい頃から知ってるよ。若い人が村で頑張ってるうまいものを作ってくれるのは本当にありがたいね。宿場町だった歴史があるから、美味しいもので腹いっぱいにもてなしたいっていう気持ちがすごくある。だからうまいものを作るんだ。嘘だと思ったらさ、俺んちに食べに来てよ」

## 森の営みに敬意を払いながら

「森や木との関わりから暮らしの糧を得つつ、人の役に立てればという考えで林業をしています。丹波山倶楽部とはホダ木をもらって収穫後に卸しているほか、原木供給をする間柄。村にはマイタケに適した樹種であるコナラとミズナラが多いんです。ミズナラでないと出来ないワイン樽作りにチャレンジできるくらい恵まれている。全国的に見ても珍しいほどです。ただ森林資源の充実は人にとって害とみなされる動物の活動も活発にします。だから何をすることも鹿対策が必要。例えば苗木は必ず食べられてしまっちゃって育ちません。産地で原木供給できるのは有意義なことですが、木は切るとなくなってしまう。山とどんな関係を築くかは答えのない壮大な問いですね。森の営みに敬意を払いながらバランスの取れた作戦を考えていきたいです」

### 田村亜理沙さん

千葉県から丹波中学校に山村留学中。「ふるさとを愛し、ふるさとから学び、ふるさとを創造する」という地域に根ざした教育目標のもと、少人数制の学びと自然豊かな暮らしに笑みを浮かべる。

### 樺澤武人さん

建設業に就きながら70年近くを村で過ごし、山の恵みを生かした暮らしに深い知識と経験を持つ。冬のあいだ、丹波山倶楽部の仕事を手伝う代わりにホダ木をもらい自家用舞茸を育てる。

### 佐藤駿一さん

株式会社Tree Lumber代表。森好きが高じて林学を学び、自然を求めて神奈川県から移住。森林整備をしつつ丹波山倶楽部に原木供給を行い、倶楽部の舞茸栽培にも取り組む。

# ABOUT TABAYAMA VILLAGE

山梨県・丹波山村はこんなところ

山梨県の北東部に位置し、多摩川の源流、丹波川と雲取山、飛龍山、大菩薩嶺などの山々に囲まれた、ゆったりとした時間が流れる土地。トレッキングやキャンプ、溪流釣り、シャワークライミング、温泉などが楽しめ、東京からもほど近いことから、観光客も多い。毎年9月に開催されるマイタケ祭りでは絶品のマイタケ料理をはじめ、楽しみが一杯。

たばやま観光 Navi <https://tabayama.info>



Photo By Tamotsu Ogawa

## PRODUCTS

原木マイタケの風味を、  
いろいろなスタイルでお届け

丹波山村では、原木マイタケはもちろん、多様な加工品を製造し、販売している。採れたてのマイタケを新鮮なうちに低温でじっくり乾燥させた「乾燥舞茸」は水で戻すことでシャキシャキの歯ごたえを楽しむことが可能。乾燥マイタケの香りをオイルに移した「舞茸香油」はサラダやパスタの仕上げなどに最適。「舞茸だし」は、化学調味料や保存料を一切使用せず、マイタケの香りと旨味を楽しめる出汁。購入は「道の駅たばやま」、または下記ウェブサイトから。

丹波山倶楽部 <https://tabayama-club.com>



左から「乾燥舞茸」(20g/税込1,944円)、「舞茸香油」(110g/税込2,160円)、「舞茸だし」(6袋入り/税込1,080円、15袋入り/税込2,100円)

Staff Art Direction: Masahiro Ito [Salmon Design] Design: Yuki Tokuhisa [Salmon Design], Akane Fukasawa [Salmon Design] Text: Shiori Koide [micotoya]  
Illustration: Takashi Koshii Photograph: Yukiko Soda [miguel.] Edit: Piroshi Utsunomiya [miguel.]