

Japan får konkurrens från Gunnarskog

Familjen Wellstam odlar den lilla siitakesvampen

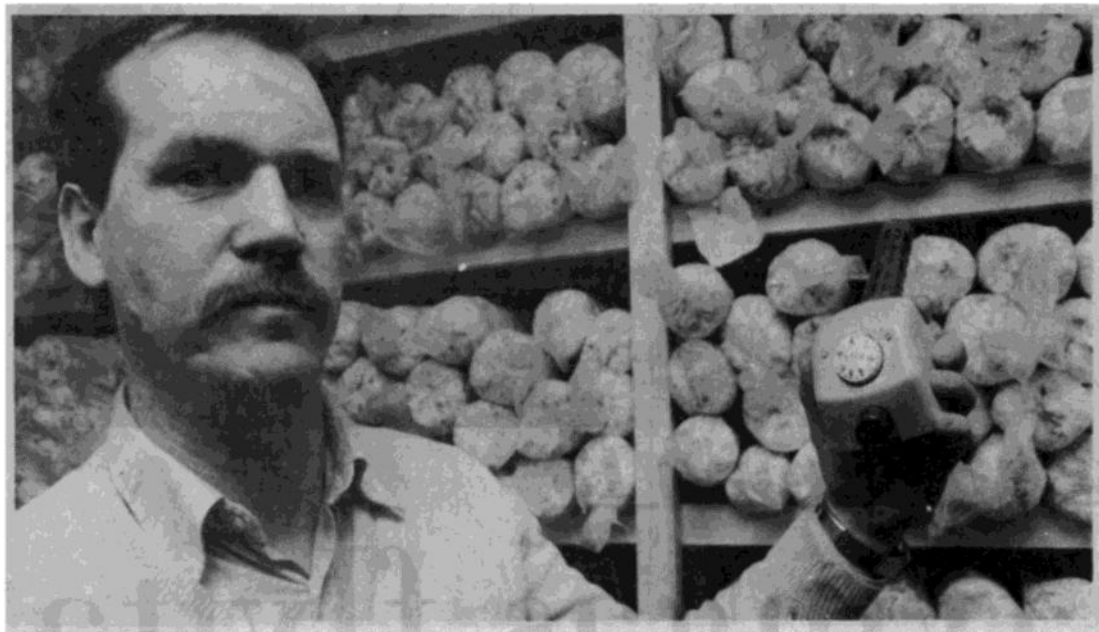


Kubben ska användas en gång om dagen för jämn belysning och för att svamparna inte ska växa in i kubben.

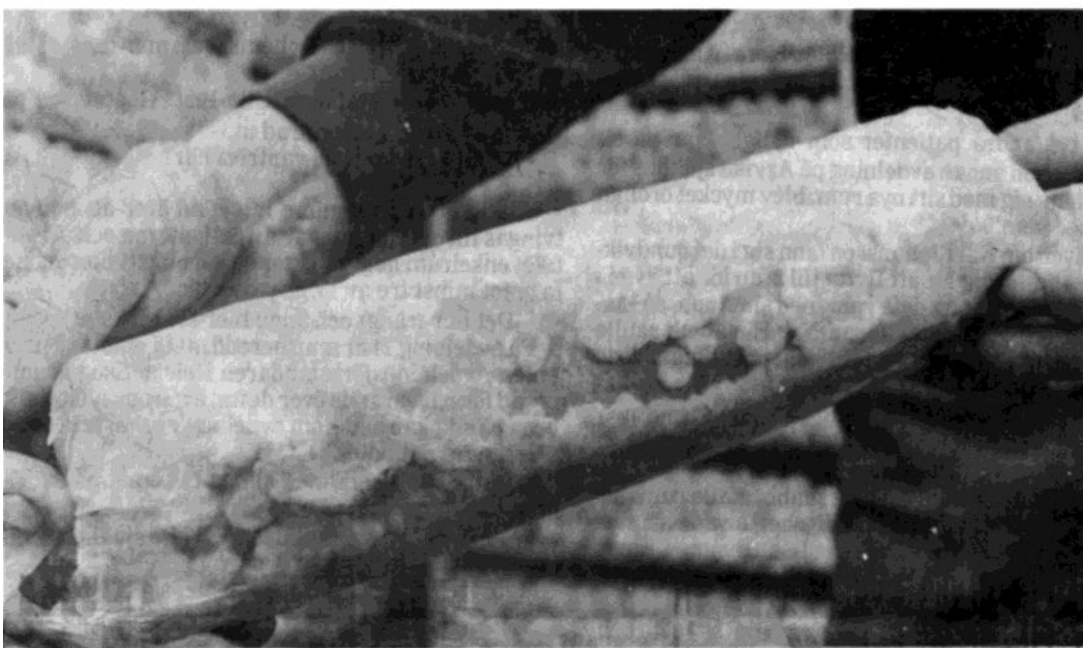
Nu satsar man stort i Tvärud i Gunnarskog. Detta med anledning av att Göran Wellstam för en tid sedan läste en artikel i en tidning. Artikeln handlade om något som kallas siitakesvamp. Göran läste vidare att det är väldigt få i Sverige som satsat på odling av den svampen, men att det skulle fin-

nas en Erkki Hiltunen i Norrtälje som driver en odling av den.

Men vad är nu så märkvärdigt med detta? Ja, i Sverige finns det bara fem företag som odlar den lilla japanska siitakesvampen och det borde kunna borga för en ljus framtid för familjen Wellstam som nyligen startat Viktoria Siitakesvamp Handelsbolag.



Roger visar att luftfuktighetsmätaren är nödvändig för att få ett bra resultat.



Kubben plastas in så att det uppstår en drivhuseffekt och siitakesvampen växer fortare.

Siitakesvampen är en stor exportvara i Japan, faktiskt landets största jordbruksexportvara. Den exporteras nämligen för 100 miljoner amerikanska dollar om året. Det är mycket pengar, men man ska även ta i beräkningen att det är ett högt kilopris på den.

—Siitakesvamp som kommer från Singapore kostar 850 kronor kilot, men då är den torkad och ett kilo blir på det viset en väldigt stor mängd, säger Göran Wellstam och tillägger:

—När vi kommer igång säljer vi siitakesvampen färsk till grossist och till hotell- och restaurangbranschen. Priset blir då ungefär 150 kronor kilot.

Familjeföretag

Handelsbolaget är ett familjeföretag där Göran Wellstam och sonen Roger Wellstam är firmatecknare. Men med alla inräknade blir de sex bolagsmän.

—Två av oss bor i Göteborg, men de kommer förstas när det blir skördesäsong. Men jag går snart i pension och då kommer jag att få all tid att ägna mig åt svampodlingen, som jag tror mycket på, säger Göran Wellstam.

Görans fru Margot kommer också att ha tid över till svampodlingen, även om hon säger sig inte ha någon god hand med växter. Då hon ägnat sig åt hemslöjd bör det dock finnas praktiskt handlag i alla fall.

Hög luftfuktighet

Att odla siitakesvamp är dock inte så komplicerat, anser familjen Wellstam. Inte som vanligt jordbruk i alla fall. Wellstam har inrett en tegeladugård för ändamålet. Inne i den ska det vara en luftfuktighet på 85—95 procent och en temperatur på cirka 18 grader. Dessutom ska man ha en luftgenomströmning där vindhastigheten är en meter i sekunden.

Siitakesvampen odlas på något som liknar ett vanligt vedträ och ursprungligen växte svampen på ekstubbar. Redan i Kina



Det var en tidningsartikel som gjorde att Göran Wellstam satsade på svampodling.

för 800 år sedan hade man tagit till vara möjligheten att odla fram den lilla ätliga svampsorten. Att man inte kan hitta siitakesvampen i svenska ordböcker bekräftar att den inte är speciellt känd i Sverige. Den odlas som tidigare sagts med stor framgång i Japan där man också utvecklat produktionstakten.

Vedträliknande kubb

—För att få fram svampen injicerar man mycelium i den vedträliknande kubben. Sedan placerar man den i ladugården och då gäller det att se till att det inte kommer in tex flugor. Kommer det in två flugor kan det vara kört, säger Göran Wellstam.

Kubben består av en blandning av sågspån, torvströ och spannmål. När injiceringen av mycelium skett slår svamparna efter cirka tre månader upp ur kubben. I inledningsskedet ska man ha kubben täckt med plast, då man med den får en drivhuseffekt. Kubben belyses med vanligt lysrörsljus åtta timmar om dygnet och när svamparna blivit tillräckligt stora placeras kubbarna i ett annat rum där de får växa till full storlek, som är kanske 3–6 centimeter. Färdigvuxen är den när "hatten" slagit ut. Då är foten vit, medan svampen är gråbrun upptill.

Siitakesvampen har en mustig smak och anses också väldigt nyttig, främst med tanke på

kolesterolhalt. Den är dessutom giftfri.

Kan ätas rå

—Den används till stuvningar och såser och pizzarestauranger är intresserade av den. Dessutom är den så giftfri att den till och med kan ätas rå, säger Margot Wellstam.

Den som startade siitake-svampodlingen i Sverige var Erkki Hiltunen i Norrtälje och det är en idé han tagit med sig från Finland, där man sedan länge haft en stor svampkultur. Där är det många som odlar svampen och dessutom tillverkar kubb.

I Sverige finns förutom Erkki en odlare i Föllinge i Jämtland, en i Dalarna, en i Arboga och så Wellstams i lilla Tvärud. De hoppas dock på att det ska bli fler som börjar och är inte rädda för konkurrens så här i inledningsskedet.

—Nej, det är roligt om man kan bli flera stycken i Värmland. När Erkki en gång fick beställning från 40 pizzerior hade han ingen möjlighet att klara av dem, så det borde ju finnas en marknad, säger Göran Wellstam.

Egen tillverkning

—Vi kommer kanske nästa år att starta med egen tillverkning av kubb, men vi tar en sak i taget. I princip beror det på hur många kubb tillverkare det finns, hur många som startar siitakesvampodling. Där har vi som är först möjlighet att styra utvecklingen en del, så att det

inte blir på tok för många, säger Roger Wellstam.

Eftersom Wellstams befinner sig i inledningsskedet och medger sig inte veta allt om odlingsförfarandet. Därför kommer Erkki Hiltunen att besöka dem tillsammans med några andra intresserade nu i dagarna. Det är som artikeln påvisat mycket som ska klaffa, men trots allt är de förvånade över hur lättvindigt det är att odla siitake-svamp. Man är ju oberoende av väderleken i och med att odlingen förlagts inomhus. Kubbarna ska vändas högst en gång om dagen så att svampen växer rätt, men så mycket mer komplicerat är det inte.

Exportsatsning?

Går företaget bra kommer man att tillverka egen kubb. Göran är inte främmande för att förutom Värmland och grossister även satsa på Norge, Danmark och England, men där får kanske tiden utvisa vad som händer.

Morgan Bäckvall