



▲一年後の秋から、本格的においしいシイタケが…



▲菌打ちの指導をしていただいた「みのかも森と林の会」の皆さんです。左から佐光真二さん、一川毅彦さん、一番右が渡辺寿一さん



▲「ほだ木」は直射日光が当たらず、風通しの良い場所に置きます

要です。菌を打つ木は、生木ではなく、乾燥した木を使わないとシイタケはできません。その木がしめつてくれるのと菌がまわりシイタケが生えてきます。

乾燥した木を手でたたいてみると音がトントンと大きく鳴りました。しめつてくれる木は、音がトントンと小さく鳴りました。木の種類がいつもよでも音がちがうんだなあと思いました。

長さ1mの原木一本で、年間1kgのシイタケがどれのようですね。シイタケはめずらしいので、自分たちでシイタケを

作つてみたいという人が多いそです。だからおが菌は、いろんなところで売っています。

容器に入つたおが菌をずっと置いておくと、そこからシイタケが生えてくるそうです。

でも、菌だけで作るシイタケより、原木で作るシイタケの方が、ずっとおいしいんだそうですね。

私は、「この取材をして、シイタケのことが、前よりもっと好きになりました。シイタケづくりはめずらしいので、これからも多くの人に教えてほしい」と思いました。

### シイタケ探検隊 メンバー紹介②

朝日晴佳さん

好きな  
シイタケ料理

いたけの  
煮もの



市原昌己さん

好きな  
シイタケ料理

バター炒め