



▲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

## 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



要です。菌を打つ木は、生木でなく、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さる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。しめつてくさった木は、音がトントンと小さく鳴りました。木の種類がいろいろでも音がちがうんだなあと思いました。

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す。