



マイク ジャーマン (23)
アメリカ出身の留学生で、耕二の家にホームステイしている。夢は農家レストランを経営すること。

緑野 耕二 (30)
JA職員で、家は農家の次男。誰とでも仲良く話し、優しい性格。マイクを弟のように思っている。

大地のごちそう いただきます

肉厚な菌ごたえが食欲をそそる「菌床シイタケ」

菌床栽培とは、おがくずと栄養体、水を混ぜ、ブロック状に整形した菌床に、種となるシイタケ菌糸を接種する方法で、通常100日〜1200日で収穫ができます。栽培で特に重要なのは、シイタケ菌糸を活着させる培養作業。害菌が菌床に活着すると、菌糸が負けてしまいシイタケが発生できなくなるため、培養室は無菌状態と温度管理が徹底されており、培養室は18〜20℃で年中保たれています。

田尻西部しいたけ生産組合では、7軒が菌床85,000個を栽培しており、昨年は264tをJAや中卸を介して(株)ウジエスパーに出荷しました。同組合では、菌床1つあたり1kgの収穫を目標にしており、月1回程度、(株)北研の職員による巡回指導で生産技術の向上を図っています。

田尻地域の農事組合法人みちのくきのこ館では、空調施設を利用した栽培に取り組んでおり、現在6万個の菌床で周年栽培



シイタケ 品種紹介
The kind of Shiitake mushroom

■北研705号

北研705号は菌床が丈夫で栽培しやすい品種です。きのこは、肉質が硬く大型でボリュームがあるとともに、柄や傘の裏側が白い等、高い商品価値を持っています。また、きのこがもぎ取りやすいため、収穫作業が効率的にできます。さらに、温度と湿度が高い環境にあっても柄の下部が着色しにくい特徴も持っています。なお、培養および発生期間が長いので、自然栽培を推奨しております。



北研705号は、初回に集中発生しにくいので、今後ますます栽培の拡大が期待されている品種です。

誌面協力: (株)北研

大地のごちそうレシピ

シイタケのマヨネーズ焼き

レシピ提供: JAホームページ

- シイタケ.....8枚 マヨネーズ.....大さじ2
- タマネギ.....1/4個 七味とうがらし.....適量

- 【作り方】**
- ①シイタケは軸を取り、タマネギはみじん切りにします。
 - ②タマネギとマヨネーズを混ぜて、シイタケのかさの内側にのせ、七味とうがらしをふってオーブントースターで4〜5分焼きます。

ポイント
ビールや焼酎のつまみ、お弁当のおかずにも最適です。
マヨネーズにツナ(シーチキン)を混ぜると子ども向け!

