

食

HARVEST

農業ってカッコイイ!! 栃木の食を支えるヒーロー達!!

食べる・見る・買う…何気ない営みの中にも、実は栃木の良さがいっぱい。生産者、農作物など普段は裏方であるもう一人のヒーローを紐解くことで「人」の繋がりが見えてくる。



●真岡市
Trattoria COCORO
(トラットリアココロ)



真岡市荒町1105-1 ☎0285-84-8008
①AM11:30～PM2:00 (L.O.)、PM5:00～PM9:00 (L.O.)、土・日曜、祝日/
AM9:00 (L.O.)、土・日曜、祝日/
AM11:30～PM14:30 (L.O.)、PM5:00～PM9:00 (L.O.)
②火曜 市営 まちあるき駐車場利用
www.kubokinen.net/cocoro/

右/地元野菜を使った料理を提供するシェフも絶賛のシイタケ。左上/温泉玉子・生ハム・チーズを添えた「仙波さんちのシイタケコーストカルボナーラ仕立て」左下/明るい店内には個室も完備。テイクアウト惣菜やフルーツサンドも人気。

DELICIOUS



シイタケと魚介のアヒージョ (000円)

芳醇な香りが立ち込め大ぶりなシイタケに魚介を添えたアヒージョは、ジューシーで香り豊かなシイタケを存分に味わえる。素材が良いからこそシンプルに楽しめるぜいたくな一皿だ。

幸

●仙波 洋子さん。真岡市内にある「GOURD+m」という雑貨カフェも経営。二足のわらじで奮闘中だ。
●肉厚でツヤがあり、プリっとした形も美しいシイタケ。

◀ハウスの管理には、湿度や二酸化炭素濃度などを自動計測し、携帯にデータを届けてくれるアプリも採用。「スタッフ全員で繊細なシイタケの環境に細心の注意を払い、心を込めて育てています」。



農産直売所 あぜみち

農家さん大募集! ●問合せはこちら

滝の原店 宇都宮市滝の原3-1-1 ☎028-632-5431
駅東店 宇都宮市中今泉2-10-23 ☎028-680-5031
上戸祭店 宇都宮市上戸祭町3031-3 ☎028-678-9687
鹿沼店 鹿沼市千渡1754-5 ☎0289-74-7030

分や水分が効率よく吸収されるこの栽培方法により、大きくて肉厚なシイタケが育っている。現在、8000床の菌床が並ぶハウスが3棟、さらに1棟増築中で3万床の規模になる予定。「今後は子どもたちに摘み取り体験をしてもらえようようにして、食育にもつなげていきたいと思っています。仙波さんのシイタケ栽培への情熱が、今後どう展開していくか楽しみです。

そんなリンネ農園のシイタケを手には「本当に立派なシイタケで、いろいろな料理に使ってみたくになりますね」と話すのは「トラットリアココロ」の若き謙次シェフ。「肉厚で甘みとうまみがたっぷり。焼いても形が崩れず、ジューシーでそのまま焼くだけで十分おいしいです。本当に上質なシイタケですよ」と太鼓判を押す。リンネ農園の極上シイタケは、あぜみち上戸祭店・鹿沼店ほか、道の駅にのみやネット通販などで購入可能だ。

農業とはまったく無縁だった仙波さんが、初めてのシイタケの栽培を始めたのは昨年6月。経営母体である仙波建設がシイタケ栽培に取り組むことを決め、仙波さんが任されることとなったのだ。すべてが初めての経験、王生町にある菌床メーカー「株式会社北研」の研修を受けノウハウを学び、今もサポートを受けながら栽培にあたっているという。試行錯誤を繰り返して育てたシイタケは無事収穫期を迎え、今は出荷作業の真っただ中だ。「シイタケはとても繊細で、環境が少しでも違ってしまうと思うように育ちません。ちよつとぶつかった刺激で、大量に発生してしまったり(笑)。失敗もありますね。通常シイタケ栽培は、菌床全体から発生させる「全面栽培」だが、リンネ農園では、側面をビニールで囲み、上面からのみ発生させる「上面栽培」を採用、培地中の栄養

農



FEATURING

●上三川町
リンネ農園
仙波 洋子さん

初収穫にしてこの品質!
肉厚な極上シイタケ