

くまもと女性特派員レポート

おいしい！ヘルシー！ 熊本のしいたけ

熊本県産しいたけを訪ねて

皆さんは、「しいたけ」をどれくらい食べていますか？

熊本県産しいたけは、クヌギの木を使った無農薬の原木栽培で、おいしく安全で健康にもよい、まさに言うことなしの食品です。

今回、私は、菊池市龍門の「しいたけ」生産グループ「自然届け隊！」の皆さんを訪ね、その栽培方法について伺いました。



自然届け隊！の皆さん(右から緒方さん、木村さん、山野さん)

まず、クヌギの原木に「種駒」を打ち込み、「しいたけ」が生える「はた木」を作りま

す。その後、雑菌や天候に注意を払いながら、「しいたけ」の六割が集まり、扱われる商品はすべて安心安全が保証されているとのことでした。

十月十五日は「きのこの日」。おいしく、ヘルシーな熊本の「しいたけ」をもっと日ごろの食事に取り入れたいと思いました。皆さんも熊本生まれの「しいたけ」を、食べてみませんか！

風味が広がり、「ええ、しいたけってこんなにおいしかったんだ」と驚きました。「しいたけ作りは子どもを育てるのと全く同じ」と、「自然届け隊！」の緒方さん。愛情を込めて育てられた「しいたけ」には、出荷の際、グループの方々の顔写真と連絡先が入ったシールがはられます。「どこの消費者に届けられていくのか最後まで責任を持ちたい」という生産者の方の親心を感じました。



乾しいたけの箱詰め作業



くまもと女性特派員 崎山 恵子さん (熊本市)

二度の夏が過ぎるまで山に置きます。この大変な工程を終えると、かわいい「しいたけ」がよきと顔を出すそうです。

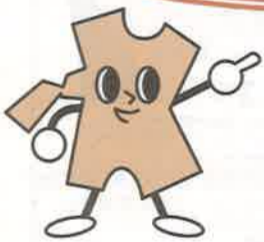
取材の合い間に、肉厚で色のきれいな自慢の「しいたけ」

を丸ごと塩焼きにしてくださいました。一口食べるたびに、「しいたけ」の食感と

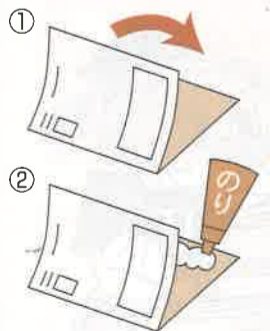


ほた木からよきと顔を出したしいたけ

ご意見・ご感想をお寄せください。



切り取りハガキの組み立て方



①キリトリ線に沿って切りぬき、中央で山折りに。
②内側になる面にのりをつけ、しっかり貼り合わせます。

●お問い合わせ先
熊本県広報課
☎096-385-2096
電子メール
kouhou@pref.kumamoto.jp

ご紹介した特集記事やそのほかの記事について、皆さんのご意見・ご感想などをお待ちしています。いただいたご意見などは、今後の紙面づくりの参考とさせていただくとともに、本誌の中でご紹介させていただく場合があります。

下の切り取りハガキに必要事項をご記入のうえ、お送りください。ハガキは平成14年3月末まで有効ですので、今回号のみでなく、12月号以降についてのご意見にもお使ください。お送りいただいた方には、抽選で粗品を進呈します。

なお、ご意見・ご感想などは、電子メールでも受け付けています。(左下のアドレスまで)

■該当する項目に○をつけ、その理由をご記入ください。

① 特集について(月号特集 1・2)
おおむね理解できた ・ 理解できなかった
(理由)

◎特集の内容へのご意見・ご感想があればご記入ください。

② 「県からのたより」について
読みやすい ・ 読みにくい
(理由)

③ そのほか、本誌に関するご意見・ご提案があればご記入ください。

ご協力ありがとうございました。

郵便はがき

8628790

料金受取人払
熊本東局
承認
2047

差出有効期間
平成14年3月
31日まで

(切手はらずに
お出ください。)

(受取人)
熊本市水前寺六―八―
熊本県庁
広報課
行

〒
住所
氏名 フリガナ 年齢 歳 性別 男女

(差し支えない範囲でお書きください。)