



☆シイタケの収穫・試食会 (11月17日(水))

シイタケ部(仮)で原木シイタケの収穫をしました。最盛期は11月の第1・2週だったようで、前の週末まで収穫していたものよりも小ぶりなシイタケでしたが、10個ほど収穫することができました。指導をいただいている農家の土田さんにアドバイスをいただきながら収穫しました。



収穫した後は、原木を横にして積み上げ、ビニールシートをかぶせました。このまま放置しておく、また来年の春にシイタケが出てくるそうです。

十数名の生徒が作業をしましたが、みんな積極的に作業をしてくれたおかげで、収

穫等の作業はあっという間におわりました。

収穫の後は試食会です。前に収穫し、冷凍しておいたシイタケは6校時の時間に校務補助の山崎さんと、シイタケ部(仮)顧問の佐藤とであらかじめ焼いておきました。シイタケは大きささまざまでしたが、60個ほどあったため、十数名の生徒では食べきれないかもしれないとっていたのですが、おいしそうに次々と食べてくれました。シイタケはあらかじめ軽く塩を振って焼いているのですが、食べる際に醤油やマヨネーズをかけたり、とろけるチーズをのせて温め直したりと飽きることなく全部食べきりました。この日収穫したシイタケは醤油をかけてから焼いて食べました。最後にはみんなでオー



シイタケの原木

ブン用の鉄板などをきれいに洗い、片付けまでしっかりと行いました。



来年の春は、シイタケの収穫、菌の植え付けと忙しくなりそうです。今回はシイタケ部(仮)の一部の生徒でシイタケを食べてしまいましたが、来年は全校生徒で食べられるはず。シイタケの栽培だけでなく、加工や販売などの経験もできるのではないかと考えています。

地域の自然を守り育てていく心を養うことが目的の森づくり事業で行ったシイタケ栽培ですが、さまざまな学びの機会を与えてくれそうです。来年度以降も取り組んでいく予定です。顧問としても、今後が楽しみです。

★シイタケ部(仮)顧問のおすすめレシピ★

シイタケの軸を取り除いて、ヒダの方を上にして醤油を適量回しかけます。その上にとろけるチーズをのせ、魚焼きグリルでチーズに焼き目が付くまで弱火で5分くらい焼くとできあがりです。ぜひ、お試し下さい。

