

太陽光で...
ツイタケ
 縄文時代から日本人と共に
 料理に使う前30分~1時間太陽光にあてると、
 カルシウムの吸収を助けるビタミンDが増加! うま味もUP!
 乾いたツイタケは、
 昔はマツタケより高級品!
乾ツイタケ
 水もとじ、
 もとず際は水に入れ、
 冷蔵庫で約半日、
 もとし汁までおいしくいただけます。
 7月7日は乾ツイタケの日
ナメコ
 つるつる~
 ぬめり成分はムチンです。
 冷凍保存可なので、
 いつでもおみそ汁にGo!
 おみそ汁界のアイドル群団
マイタケ
 扇状の傘には
 ビタミンB1、B2、Dが
 たっぷり!
ブナシメツ
 このご界の名脇役
 どんな食材・料理にもあいます。
 きのこの贈り物
 ・うま味成分リコニル酸
 ・すてきな香り、しつオニ
 ・あなかに嬉しい食物繊維
 ・そえていて低カロリー!
 下草を刈ったり、
 余分な萌芽を
 切り取ったりします。
 原木栽培は自然の力を利用した里山の循環産業
 なのです。
 原木栽培は
 究極の循環産業
 原木に利用する
 カマギヤコナラは、
 若い時非常に強い
 萌芽力を
 持っています。
 なので原木用
 に伐採しても
 すぐに萌芽
 が伸びはじめ、
 手入れをしてあげれば、
 約20年で再び原木に
 利用できるサイズに成長します。
 原木栽培は自然の力を利用した里山の循環産業
 なのです。

その昔、きのこは天然物しかなかった時代!
 江戸時代に始まったしいだけ栽培は、原木に釘で切れ目
 を入れ、自然発生を待つという運まかせなもので...
 発生時期も量も限定されるきのこは
 大変貴重品でした。
 きのこ栽培は木片に菌糸を培養した種駒を
 原木に埋め込む方法の確立で、確実なものができりま
 した。
 おが粉を利用し、袋やビンできのこを発生させる
 菌床栽培の確立で、時期を選ばず大量生産が
 可能になりました。
 空調された室内で育てれば、3~数ヶ月で
 収穫できるため、年に数回収穫できます。

今日のご飯におなじみのきのこ達
 今よりも食卓におなじみのきのこ達
 平田美穂子
 今日どれにしようかな
 128円
 これはきのこの栽培に情熱を注いで
 住人達と木片からの贈り物
 なのです。
 温帯気候で
 今年より気温でも
 発生するのがあるは...
 高温でも
 発生良好な
 菌は...
 菌糸を
 かけあわせて
 菌糸が
 伸びる
 マイタケ
 ありがとうございます
 こまで10年近くかかります。

育種
 目標を定め
 新しいきのこ
 の品種を
 作り出す
 作業。
目標設定
 よし、作りま
 しょう!!
菌株の選定
 過去のデータで
 野外に菌を集めるに行くこと。
交配・選抜
栽培試験
品種登録
原木栽培
 17年開発
 原木は、
 クマギヤコナラ
 ミスズナラetc
 組み方色々
 井げた組み
 ヨロイ伏せ
 より自然に近い環境で育てるため、
 味や香りが天然物に近くなる。
菌床栽培
 30年代~
 おが粉が
 きのこの
 菌糸がみどり
 つまんでいる。
 おが粉
 +α
 1片を
 接種し、
 次々発生
 するので、何回
 か収穫可