

11月 やましろちょう きゅうしよく どうじょう 山城町の「しいたけ」が給食に登場

8日 きのこソースのハンバーグ



山城町神童子地域では、50年以上前からしいたけ作りが行われています。しいたけ農家は、今では3軒程に減ってきていますが、当時は、20数軒あったそうです。

神童子地域では、丸太を使ってしいたけを作る原木栽培が行われています。秋～冬に旬をむかえるしいたけには、食物繊維やミネラルが多く含まれ、おなかの調子をよくしたり、カルシウムの吸収を助けたりするはたらきがあります。



ビニールハウスのしいたけ



これからもう少し大きくなります



「井桁組」のしいたけの原木

～しいたけができるまで～

しいたけ作りは、山で木を切るところから始まります。

コナラやクヌギの木を切って丸太（原木）を作り、その原木にしいたけの菌をうえつけ、再び山に戻します。約2年ほど山においたあと、秋に山からおろして、原木を水にくぐらせ、ビニールハウスの中に入れておくと、約2週間でしいたけが出てくるそうです。「しいたけ作りで最も大変なことは木を切ること」だそうです。

毎年約200本の木を切り、原木を約2,000本作るそうです。

「井」の字のように原木をかさねる
「井桁組」という組み方もあります。



11月に登場するその他の地元野菜

こまつな みずな
小松菜 ・ 水菜



11月の給食目標

「正しい食べ方をしよう」

