



主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はシイタケ旦那が1年ぶりの登場。雪解けとともにやってくるシイタケの季節。原木シイタケも菌床シイタケも魅力たっぷり！あなたはどちらがお好き？

菌類の椎茸にも
実は旬というものが
あります！

うそっ
あったの？

一般的に
知られている
秋(9〜11月)と…

いわれて
みれば!!

実はこう見えて私
3〜5月も旬なんです！

3月は寒いけど
元気に育ちます

シイタケ旦那

ちなみに
石づきは
どうして
いますか？

軸の部分
やっぱ
何か
あるの!?

軸の部分もきざんで
お味噌汁に入れれば
良いダシが取れますし
余すことなく楽しめるのが
椎茸の良いところです！



そういえば…!
管内の原木露地椎茸が一部
出荷制限解除になったね!

ええ!!
嬉しい中一丸となって
栽培した成果がついに!

石づきは
ぬか床にまぜると
ぬか漬けの野菜を
おいしくしますよ



他にも昨年4月に植菌した
新しいほだ木が収穫を迎えるので
秋の検査が待ち遠しいです！

もちろん目指すは
完全解除です！

原木椎茸は味や香りの濃さ
菌ごたえが魅力!
菌床椎茸はくせがなく
料理に合わせやすいという
魅力があるので

ぜひそれぞれ
愛してあげて
ください!

菌床は
合わせ
やすさを

原木は
素材の
良さを!

あたし
よければ
よろこんで!

