

## 10月の地産地消食材は『しいたけ』

みなさんは、「つるべ落とし」という言葉を知っていますか。「つるべ」とは、井戸から水を取り出すときに使う「おけ」のことで、秋になって日がすぐに落ちてしまう様子を、井戸の中に「つるべ」が一気に落ちていく様子に例えています。収穫の秋、読書の秋、スポーツの秋、芸術の秋などなど…みなさんはどんな秋を過ごしたいですか？



渡辺 <sup>よしゆき</sup> 由之さん（豊田）

今回は、豊田で『しいたけ』（菌床）を作っている渡辺さんにお話を聞いてきました。

渡辺さんは、約8アールのハウスでしいたけを育てています。

しいたけを育て始めたきっかけは、年間を通して収入を得ることができるため、約22年前に始めたそうです。

しいたけを育てていてやりがいを感じるときを聞いてみると、「毎回毎回育て方の勉強をしながら苦労して育てたしいたけを、おいしいと食べてもらえたときだね」と笑顔で答えてくれました。



大変なことを聞いてみると、「温度の管理をするのが難しいね。温度が高くなってしまうと、きのこができませんってしまいます。」とのことでした。

渡辺さんのしいたけの自慢できることを聞いてみました。「質がよく、水分の量もちょうどいいので、日持ちもよいです。」とのことでした。苦労して育てているから、おいしいしいたけができるんですね。

最後に、みなさんに一言いただきました。「食べ物を大切に、おいしく食べてください。そのときには、生産者のことを思いながら、食べてください。」

渡辺さんのしいたけは、市場を通して市内スーパーや、日光ブランド情報発信センター、JA 豊岡直売所などで買うことができます。

煮ても、焼いても、おいしい「しいたけ」、みなさんもたくさん食べて健康な秋を過ごしましょう。

