

椎茸新聞

発行者
上札内小学校5年生
辺見 武瑠

椎茸について

育て方・特長

ほだ木という木材に菌を植え付けて育てます。身近な食用キノコとして、広く栽培されています。

科名 ヒラタケ科

大きさ

かさの直径

8〜30cm

見られる時期 春〜秋

生えている場所

- ・ブナ科の広葉樹などの上
- ・日があたらない所
- ・風通しが良い所、
- ・しめった所

育て方

椎茸のほだ木はどんな木？

クヌギ、コナラ、ミズナラを伐採し、乾燥したものです。

直射日光が当たらない所、日陰に置いたり水につけたりしておいてしいたけを育てます。



2年間かけて菌の回った原木から椎茸を発生させます。まんべんなく椎茸菌が原木を食べ、椎茸が発生できるようになり、準備が整います。

ほだ木の準備をしているところです。かなり重いのでみんなでやりました。



ほだ木を組んで、水をあげて育てます。左は育ってきた様子です。ちょうどよく育ったら収穫します。



椎茸のお料理

椎茸のチーズ焼き

椎茸のじくをもぎとってそれで、チーズと塩コショウを付けてオーブンで焼いてできあがりです。



美味しくできました。
全校の友達や先生に
食べてもらいました。

編集後記

始めは去年より少なかったから出るのじくどうか心配でした。でも出てきて良かったです。後は学校でお料理が出来てよかったです。美味しいのができてよかったです。

出展①学研の図鑑・植物(学研)

© 新版北海道きのご図鑑
西瑞西社 高橋邦雄 著