



毎日仕事・子育てに奮闘しているあなたにちょっと一息

# しみっちゃん通信

2020年8月号



こんにちは！

先日の朝、妻を起こしに行くとき「誰？」と言われた清水佑樹（しみずゆうき）です。僕は誰なんでしょう？(笑)

日頃、家のことを色々しているのに…(笑)

さて、話は変わりますが、コロナの第2波がやってきております。みなさんいかがお過ごしでしょうか？

色々心配事があるかと思いますが、「しみっちゃん通信」を見てちょっと一息ついていただけると嬉しいです。

## しいたけは好きですか？

突然ですが、皆さんはしいたけ好きですか？実は僕は最近までしいたけが苦手でした。

料理に入っていれば食べるのですが、好き好んで食べることはなかったです。

ところが今年のお正月に妻の家族と過ごした時、鍋の中に大きいしいたけが入っていて、気になって食べてみると「なにこれ？おいしい！」と思わず言ってしまいました。

お義母さんが「それどんこしいたけやで」と教えてくれました。僕が初めて食べたどんこしいたけはしいたけ独特の匂いがなく、噛むたびにしいたけのうま味があふれ出しました。

それからというもの、しいたけを買うときは、多少高くても、必ず「どんこ」書かれているしいたけを選ぶようになりました。

どんこというのは種類ではなくかさが開き切る前に採取されたものを言います。

ちなみにしいたけの表示に「原木」や「菌床」と記載があるのは知っていますか？

「原木しいたけ」とはナラやクヌギの栄養分だけで栽培する方法です。「菌床しいたけ」とはおがくずにフスマ（小麦のぬか）やコーンコブ（とうもろこしの芯の粉碎物）などを混ぜて固めたものです。（さらには化学肥料や防腐剤などを添加する場合があります。）これを一度殺菌してしいたけの菌を植える方法です。

どちらがおいしくて体にいいかはもうお分かりですね？僕のようにしいたけが苦手という人は「菌床しいたけ」を食べておいしくないと思っているのかもしれないね。



## しいたけ狩りに行ってきました！

今回僕たち家族で家から車で20分の所にあるしいたけセンターに行ってきました！

そこは原木栽培でその木からしいたけを採り、最後に重さに応じて料金を支払うというシステムです。入場料は無料で制限時間ありません。100cmくらいに切られた細めの丸太が大量に並べられていてそこに生えているしいたけを採り専用の袋に入れるというものです。

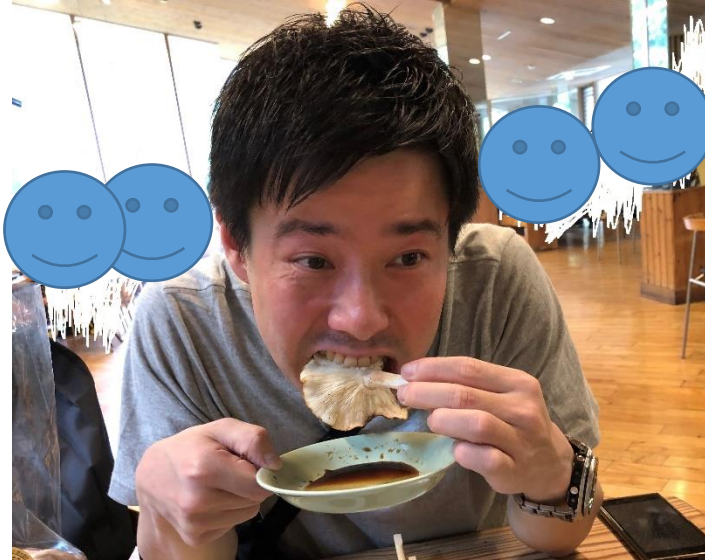
大きさも形もすべてバラバラで生産者に聞くと味はどれも同じですとのことでした。カブトムシのさなぎや成虫の販売もされていたので少し観察しレジへ。

レジ前には「訳あり干しいたけ」が箱いっぱいに入っていて袋にパンパンに詰めて800円！これは買わないと思い詰め込みました。

隣接するレストランで焼き肉ランチを頼めば採ったしいたけは焼いて食べていいとのことだったのでそのまま向かいました。

ランチを三人分注文し早速、しいたけを焼きにかかりました。かさを下に向けて5分ほどでかさの内側に水滴が出てきました。これが食べごろのサインです。

さあいざ美食！



う、うまいっ！

こんなにおいしいしいたけは食べたことがない！全く臭みもなく絶品でした！

お肉をそっちのけでしいたけばかり食べてしまいました(笑)。普段しいたけを食べない息子も喜んでがつついていました！

気が付いたら1袋分をペロリと平らげていました🐼

晩御飯にも食べたいな～ということになり、既にしいたけ狩りリピーター(笑)。

いつもお世話になっている義理の妹夫婦にも狩って帰ろうとなり合計2袋分。

いや～、本当においしく楽しく充実した一日でした！

もうしいたけはここでしか買わないと思いました！！

詳しい場所を知りたい方はLINE等でご連絡ください！

また感想もいただけるとうれしいです！！

