



林業緑地科 学科通信

Forestry

ウスヒラタケの発生操作と
仕方なく...実食するの巻

第2号

発行日:令和2年5月18日

ウスヒラタケとは？

ウスヒラタケは、癖がなくチャンプルーや鍋物など、幅広い料理に使われており、本校でも人気の高いキノコです。

しかし、他のキノコ類に比べ傘が破れやすく、収穫後の日持ちが悪いなどの理由から、県内では流通もほとんどなく、近年は生産者自体も少なくなってきました。

そのため、先輩方は県外より新たに種菌を購入し、栽培に取り組んできました。



培地づくり



植菌



菌糸がまわった
菌床

ウスヒラタケの発生温度は20度前後のため、5月上旬までが本校で栽培できる期間となっています。そのため、今回は先生方で発生操作・販売・実食までを行いました"(-"-)



菌かき



発生



収穫



細かく裂いて、
フライパンでチャラみかす！



パスタと合えて完成！

ウスヒラタケの
ペペロンチーノ

学校が始まったら、たくさんキノコをつろうね。秋には収穫祭だ！