きのこが食卓まで

きのこ園に行きました

ぼくたち、きのこっちグループは、8月1日に八頭郡八頭町大江にある、北村きのこ園へ見学に行きました。きのこ園でさいばいされているきのこの種類はエリンギだそうです。今回はエリンギができるまでを見学させていただきました。北村きのこえんの社長は北村さんでした。北村さんにエリンギができるまでを説明していただき北村さんがこのきのこ園で働いている理由は北村さんが始めたからだそうです。北村きのこ園の北村さんのしたよく場北村きのこえんにはきたく・北村さんにインタビューをしてみましたが分からないことがあったのでにはきたけやさくらなどを育てていたそうです。

▲御屋敷にある北村きのこ園の看板

▲北村きのこ園売店所

▲ほうそだれたエリンギ

▲とれたてのエリンギ

きのこはしゃべったりができないから水がほしいとかが分からないのできのこがどようなはこの記びにのっていることを思いだしなさい。

Kinokotti monogatari

チーム名
きのこっち

メンバー
竹内理紗、岡本祥眞
竹内輝良、倉本和樹

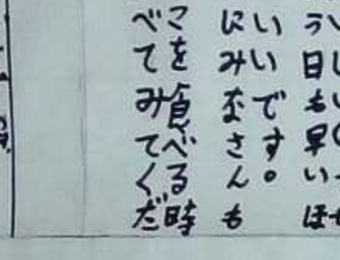
生産工程

①原材料杉オガ・糠・ふすま・水を適量混ぜる

②調整水分量64～65%で攪拌

③詰込み調整後の培地を充填

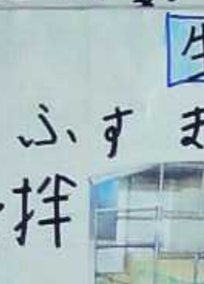
④殺菌120℃で1時間殺菌時間に充てる。殺菌含め5時間30分の工程



⑤接種、クリーンルームにて作業おが層菌を約1.2ノビン接種

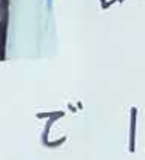
⑥培養、23℃で約35日間菌糸を伸張させる

⑦菌掻き接種した菌糸を取り除く。栄養菌糸に酸素を与える。

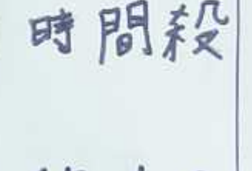


⑧発生、15℃、湿度90%位で管理する。

⑨収穫、同程度に伸張した物を選別して、手で収穫する。



⑩包装、様々装形態に選別して商品とする。



まとめ

今日は、北村きのこ園にエリンギのこっちグループは、八頭町船岡にある北村きのこ園にきました。北村きのこ園では、育てるときには、びんを使って育てていて、土のかわりにおがくずが粉と糠と水を混ぜたものを使っていることを、きのこが育ってくとそ色がうすい白にかわっていて、白い所が食べている所でした。今日は、八頭町の船岡の北村きのこ園に行きました。工場の中を見学をさしてもらいました。エリンギを育てるプラシチックを百八十度の温度で殺菌をいたり。二十三度で約三十五日間菌を仲良士もる場所を見せてもらりました。わたしたちきのこっちグループは、八頭町船岡にある北村きのこ園にいってきました。わたしたちは北村きのこ園のエリンギの作り方をおそわりました。エリンギもも与いました。うれしかったです。お母さんにきいたのですが杉オガ粉はのこぎりで切ったときのでるおがくずを使っているそうです。

おみやげに自分でしょうかくしたエリンギとかぶをいただきました。しおをかけるとってもおいしかったです。やはりえんぜんなまはいいなあとつくづく思いました。塩がとってもエリンギに合っていました。

エリンギCooking（クッキング）

今日はエリンギのお料理を教えちゃうよ!!

エリンギの焼き物

①エリンギをそのまま状態でコロに入れ表面に焼き色がつくまで焼く。
②コンロから5取出し傘の部分に適当な切り目を入れ置いていく。（焼いので注意してください!）
③長ければ半分に切るを加減なくなとして焼いた合わせておろし上げてください。
④仕上げにゆず、かぼすなどを絞って塩ダレでおろし上がりください。ジューシーでしっかりした食感をおたしみください。

エリンギィスープ

①エリンギは縦焼きにして細長く裂き塩少々ふる
②切りもちを色良く焼き汁椀などに入れる。
③焼いた切りもちの上にエリンギの仕上がり5煮くした糸の風スープを注ぐ（糸の風スープはかつおる昆布だし）
④三つ葉やゆず半切りを入れる。

アサリとエリンギィの和風スパゲティ

①アサリ400g水300ccしょう大さじ3日本酒大さじ2をなべに入れ煮立たらあくをすくい火を止める。
②フライパンにオリーブオイル大さじ2白焼しバター大さじ2を入れエリンギィを炒めゆでた和のパスタを入れ炒める。
③③に①のアサリを取ったスープとなわせ塩コショウで味を調える。
④器にのり、海苔をふりかける

エビとエリンギィのホワイトソースグラタン

①なべで玉ねぎのミジンぎりがしんりせんが出るまで炒めエリンギィを加えさらに炒めに入れる。半分火が通った所で白ワインを注ぎ煮つめる。生クリームを入れ煮つめながらエリンギィ、海老に火を通す。
②ざりょうをグラタン皿にの盛りつけの上にホワイトソースを合わせる。
③ソースの濃度は牛乳又は水のかげんでととのえ、仕上げにチーズをふり焼き色をつける。