

見て感じる♡食べてみよう! ~ 乾しいたけの生産者さんを紹介! ~

美都町都茂の秦記念館から奥に約1500mほどの山あいにある、「茸屋寺ヶ溢」。山田祥二さんは、ここで学校給食のためにだけの特別な「スライス乾しいたけ」を作っています。



金鉱山や林業のお仕事をしておられた山田さんは、二十歳くらいの頃から副業として、しいたけ作りを始められたそうです。そして、定年後から専業で「茸屋寺ヶ溢」として、乾しいたけや生しいたけをJAや市内のスーパー、あつたか市、飲食店、ふるさと納税返礼品、学校や保育所の給食など、さまざまなところへ出荷しておられます。

しいたけ豆知識
 ~日和子と雨子~
 ・日和子とは... 天気の良い日に収穫した、乾しいたけ。
 ・雨子とは... 雨の日に収穫した、雨にぬれたしいたけ。

日和子と雨子では、乾燥させる温度や時間が全く違ってくるそうです。雨子でも、きれいな黄白色の乾しいたけを作れるかが、山田さんの腕の見せ所!

~ しいたけの旬はいつ? ~
 広大な山の中で育つ山田さんのしいたけは、2月下旬~3月と、11月に収穫の最盛期をむかえるそうです。とれたての生しいたけも、キヌヤ、E-ユーブ、あつたか市などに出品するので、ぜひ探してみてくださいね。

◎ 推しポイント① ◎ すべてが手作りの寺ヶ溢

原木の栽培から伐採、加工まで、さらにはビニールハウスや青水機械、加工場の内装まであらゆるものが、山田さんの手作りなのです!!



↑ 雪をかぶったしいたけの原木

◎ 推しポイント② ◎ 学校給食のための「スライス乾しいたけ」



給食用に購入したスライサー。大量調理をする学校給食だけに、特別に6ミリスライスを作っています。袋詰めの日時には、虫などがついていないか、しいたけには、石等忌作業をしてくださっていますよ!!



山田さんの乾しいたけは、今月も「益田の食育の日」のしいたけソースなどでたくさん登場します! しいたけのうまみを味わって食べてみましょう!

山田さんから、益田の子どもたちへ...
 しいたけが苦手な人も、少しづつでも食べて、慣らしていただけたらと思います。しいたけ作りはおもしろいので、苦手な人こそ、自分で「育てる」「収穫する」「料理する」といった経験を、ぜひしてみてください。近くに来るときには、寺ヶ溢に立ち寄ってみてくださいね。

- 山田さんのおすすめしいたけメニュー
- ・バター焼き
 - ・肉詰め
 - ・レンジでチン
 - ゆず酢+しょうゆがけ
 - ・鍋もの
 - ・すき焼き
 - ・みそ汁
 - ぜひ食べてみてね!