

伊達探訪

今が旬



手際よく行われるシイタケの収穫作業

シイタケ

南黄金町
湘南しいたけ

形よく肉厚で味わいもよし。伊達市南黄金町の就労継続支援B型事業所「湘南しいたけ」では5棟のハウスで菌床シイタケを栽培している。一昨年の全道品評会で最高賞の知事賞に輝くなど評価を得て、スタッフも自信を深める。

おがくすを固めた菌床を使った栽培で、軽量で扱いやすいのが特色。事業所では利用者26人と職員7人が一日当たり60〜70kgを収穫し、パック詰めしたり、乾燥シイタケに加工し、通年出荷している。収穫作業は室温20〜22度、湿度50〜60%に維持されたハウスで連日午前中に行われ、棚の菌床からはさみでちょうどよい大きさのキノコを切り取っていた。

販売先は道の駅だて歴史の杜をはじめ、コープさっぽろなど。同事業所の藤沢憲将所長は「菌床は原木栽培に比べ香りがマイルドで、さまざまな料理に使いやすいと思います」とPRする。道の駅では「極」シールを貼った良品が100円〜160円、通常の商品は100円〜100円で販売している。問い合わせは伊達市観光物産館へ。

道の駅 伊達市観光物産館 ☎0142・25・5567