



シイタケ・キクラゲ

肉厚でおいが少なく食べやすいシイタケを栽培している就労継続支援B型事業所「湘南しいたけ」（藤澤恵将所長）では、シイタケ5棟とキクラゲ2棟のハウスで、温度、湿度を管理をして菌床栽培している。利用者24人、職員8人で行つ一日

南黄金町

湘南しいたけ

当たりの平均収穫量は、シイタケ100kg、キクラゲ30kg。キクラゲはクセがなくヘルシーでコリコリした食感。奥村英道副主任から「焼きや天ぷら、湯煎して刺身風にしたり、オリーブオイルでアヒージョなどもおいしいです。ただ必ず熱を通して」と食べ方を教わった。

道の駅で販売しているのは、キクラゲ生1パック100kg260円、乾燥1袋10kg250円。シイタケは生1袋130kg200円、乾燥1袋30kg416円、週末限定パック450円のほか、スライスなどを用意している。（全て税抜き）

（松本一彦）

たくさん生えたキクラゲの菌床を見せる利用者