

3月 とれたて村給食だより



板橋区食育キャラクター
いたばち

長崎県平戸市から
きくらげをお届けするっちい！



乾燥きくらげができるまで

きくらげが好む自然環境に近づけるため、ハウスの中を1日中温度約25℃、1日のうちに4～6回程度水をかけて、湿度60～100%の環境に管理して栽培します。

菌床に切り込みを入れてから、約3週間後に収穫します。

菌床に切り込みをして1週間後



切り込みを入れたところに芽が出ます。

約10日後



2cmくらいになると、中央に凹みができてきます。

約2週間後



少しずつ大きくなります。

約3週間後



直径7～8cmになったら収穫します。傷ついたところから鮮度が落ちていくので、手作業で丁寧に摘みとります。

収穫後の乾燥



洗浄後、天候を確認して2日以上雨が降らない日に天日干しを行います。その後、電気乾燥機を使用して更に乾燥させます。

生産者のみなさんからのメッセージ

季節によって変わるハウス内の温度と湿度の管理に一番気を遣っています。

海の幸、山の幸が豊富な大自然あふれる平戸島の潮風にあたったきくらげをお届けします！

