

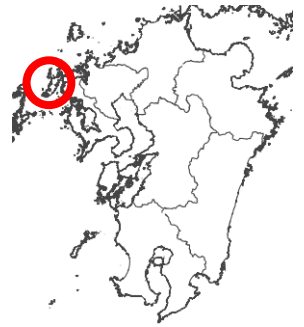
3月 とれたて村給食だより



板橋区食育キャラクター
いたばちい

ながさきけんひらどし
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

ハウスの中を、きくらげが好む春や秋のような温度と湿度にして育てます。
菌床に切り込みを入れてから、約3週間後に摘みとります。

菌床に切り込みをして1週間後



約10日後



2cmくらいになると、真ん中がへこみます。

約2週間後



切り込みを入れたところに芽が出ます。

約3週間後



直径7~8cmになったら、傷つかな
いように一つ一つ手で摘みます。

摘みとった後、乾燥



洗った後、日光に当てて干します。
その後、機械でも乾燥させます。

生産者のみなさん



季節によって変わるハウスの中の温度と湿度
の管理に一番気をつけています。

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！