



No75. お鍋のお準備をお願いします

椎茸作業一本伏せ準備10/5.6

椎茸作業の一連の流れは、3月頃一駒打ち・仮伏せ、10月一本伏せ準備・本伏せ、12月後半頃より3月頃まで収穫です。

商品としては、①生椎茸－500g 500円 ②乾燥椎茸－100g 500円
③乾燥椎茸スライス－100g 400円と50g 200円の4種類あり、展示会等に出品したときは人気商品です。

今回は本伏せ準備作業を行いました。作業着に着替え、車で移動し、お弁当を持参し、実習地での1日作業となります。ほだ場を整備したり、椎茸原木を立てかけ、並べられるよう単管を組みました。良質の椎茸を採るためには大切な作業となります。

皆さん久々の外での作業に満足されたのか？、外で食べたお弁当が美味しかったのか？「がんばったー、きつかったー、おいしかったー」と嬉しそうに教えに来て下さいました。

今年度も肉厚で美味しい椎茸が採れそうです。展示会等で販売しますが電話での注文もお受けしますので是非お鍋や煮物等の料理のお供にいかがですか？

