

美味しく菌活！ 原木しいたけ！



ナラの木の原木で育ったしいたけの味は格別です。植菌から楽しむもよし、ホダ木（植菌済み）から収穫を楽しむもよし。自家製のしいたけを食べてみませんか？



しいたけ「発生中」ホダ木
植菌して約一年が経過し、現在発生時期を迎えたホダ木です。収穫・料理をすぐにお手軽に楽しみたい方にオススメです。



しいたけホダ木
この冬、植菌をいたします。ひと夏を経過させ、保湿管理等の手間ひまをかけて、晩秋から冬にかけて収穫をお楽しみいただけます。



ヤマザクラの原木〈ナメコ用〉
サクラの木で育てた原木ナメコは、良い香りを楽しめ、つるりとした食感と濃い味を味わえます。ホダ木も販売予定。



ナラの木の原木〈しいたけ用〉
植菌からご自分で楽しみたい方に。種菌や専用ドリルビット等の資材販売もごさいます。

～ 原木で菌活 ～ 石川県産の原木しいたけ栽培

私達、金沢森林組合は地域の里山に生えるナラの木をしいたけの原木として搬出しています。原木を伐り出すことで、切株から芽が出て森は若返り、一方で役目を終えた原木は朽ちて再び、土に還ります。

『菌活』とは、きのこなどの身体によい菌食材を食べ、身体の内側から健康で美しくなる、そんな食習慣。さらに『原木』のしいたけは、「木の香」に例えられるほど、風味抜群！

学校での食育の教材に、職場のお楽しみに、毎日の食卓に！『原木で菌活』ははじめませんか。



