

【仙台エリアおすすめ食材 仙台市の「菌床シイタケ」】

Facebook 掲載日：R6.3.21

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬な食材「菌床シイタケ」をご紹介します。

今回お話を伺ったのは、仙台市に住む安達千恵子さんです。安達さんは体力が必要なほど木を使う原木栽培から人工の培地を使う菌床栽培に切り替え、亡くなった旦那さんの想いをつなぎ、2人の娘さんと作り続けています。

ハウスの中に入ってみると、シイタケのその大きさにまず驚きです！「もっともっと大きくなるんですよ」とほほ笑む安達さん。

いいものをつくる決め手は水と温度だそうです。この2つで何ができるかを考え、商品の質を高めていくとのこと。「毎年1年生なので」と積極的に勉強会へ足を運び、新しい情報を集めて日々勉強されています。

お店で商品を並べていると、お客さんから「美味しいよ」と声を掛けてもらえるそうで、「その声が一番励みになるんです！」と日々感謝を忘れない努力家です。

安達さんの菌床シイタケは、秋保ヴィレッジ、たなばたけ高砂店、イオン鈎取店などで販売されています。県の品評会で農林水産大臣賞を受賞したこともあり、美味しいと評判の菌床シイタケをぜひ食べてみてください♪

■問い合わせ先

宮城県仙台地方振興事務所 林業振興部 TEL：022-275-9252
地方振興部 TEL：022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #菌床しいたけ #宮城県産 #大きい #秋保ヴィレッジ
#たなばたけ高砂店 #イオン鈎取店

