

# 気楽里

## しいたけつくりの体験しませんか

大分県は椎茸つくりがとても盛んです。東北の震災以降、風評被害の影響で椎茸の需要がぐっと減り、椎茸農家は今、非常に厳しい状況にあります。クヌギ山を育て、クヌギの木を切って、椎茸の菌を打ち付け椎茸を育てる。切ったクヌギの株から育つ、ひこばえをまた育てていく。椎茸つくりというのは、そんな循環型のすばらしい栽培方法です。何年も何年も続いてきた日本独自の椎茸つくりの体験をしませんか。

クヌギ山にて、前もって切り倒しておいたクヌギの木を、1、2mほどに玉きりをして気楽里の森まで運ぶ。玉きりしたクヌギの木にドリルで穴を開け、椎茸の菌の駒をうつ。菌がうまくまわるように伏せる。ひと仕事終了後には栄養満点の椎茸料理の昼食もあります。大分県の特産品である椎茸について一緒に学びませんか。たくさんの方の参加をお待ちしています。

1. 日時 【第1回目】 2014年2月9日(日) クヌギ山にて 玉きりとほだ木運び  
【第2回目】 // 3月2日(日) 椎茸の駒うつと伏せ込み
2. 時間 10時～14時
3. 場所 竹田市直入町長湯 気楽里(きらり)
4. 参加費(昼食代) 中学生以上500円 小学生以下無料
5. 持ち物 汚れてもよい服装 軍手 タオル 食器セット 水筒  
駒うつちの日はかなづち持参

【申し込み先・お問い合わせ先】 090-5475-1523 (加藤 由美子)

※お申し込みは、参加日の1週間前まで。

