



飛騨やまっこの収穫を体験する年長児＝岐阜市切通、なかよし岐阜南保育園

シイタケおいしいな

飛騨で菌床栽培「やまっこ」

園児、収穫や試食体験

岐阜市

岐阜市切通、なかよし岐阜南保育園で、飛騨地域で栽培された菌床シイタケ「飛騨やまっこ」に理解を深める食育教室があり、園児が収穫や試食を体験した。

園児にシイタケ好きになってもらおうと、岐阜市の給食納品会社サラダファイブと、同シイタケを出荷するJ A全農岐阜が企画。年長児60人が参加した。同社食育推進部の柴田英里マネジャーらが講師を務め、「食物繊維

維が多く、お腹の中をどを混ぜて固めた菌床掃除してくれる」などブロックに生えたシイタケの働きを説き、タケを代表の園児が収穫し、みんなで触った。明。おが粉に米ぬかな

りにおいを嗅いだりして新鮮なシイタケの弾力や香りを確かめた。園児は焼きたての飛騨やまっこを味わった。シイタケ嫌いだっ

たという池田賢祐君(6)は「甘くて柔らかくておいしい」と顔をほころばせた。

家庭で収穫を楽しむよう、園児一人一人に菌床ブロックがプレゼントされ、育て方も学んだ。(小森直人)