



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

No.1060

磯

タイトル:

驚き発見 いわき



12月3日講習会とミーティングに参加しました。

よい天気の中、大野水耕生産組合  
イチゴのハウス見学ハウスの中は花盛りでしたが、まだ赤いイチゴにはほど遠いようでした。  
しかしながら大きな葉っぱ、大きな苗でさすがは、プロです。  
出荷には適していないため、ここでしか食べられない種類があるのとどでした。  
12月23日よりイチゴ狩りオープン  
隣のトマトのハウスも見学。  
ここでもイチゴのハウスにいた黒い色の蜂が飛び回っていました。  
おとなしい蜂だそうですけどチョット怖いですね。ミニトマトのアイコ、おお玉の?  
水耕栽培のトマトを以前からやりたいと思っていましたが、  
単身赴任の今ならチャンスかも、来年挑戦したいです。  
部屋がトマト畑に。  
中華料理 華正樓で食事  
体に優しい中華  
里芋入の麻婆豆腐は驚き  
いかとエリンギこれもまた、歯応えがよくうまい、うまい  
スープの大根がこれもまた、うまい  
エビチリに入っているトマトもうまい  
地産消費を大事にしていお店だそうです。  
食事の後は小川きのご園の見学にいきました。  
菌床栽培っておがくずにきのこの種を入れて、温度と湿度を管理すればあとは勝手に育つと思っていましたが、おがくずも、きのこの種類によってちがいがり、  
菌が育つためには栄養も必要で、おがくずに混ぜるなど思いもよらないことが見学のスタートです。  
ブレンドしたおがくずをプラスチックの容器に詰め、高温殺菌し、冷めたのちに  
きのこの菌を植え付けます。  
白く菌がみえたら、上の方をかきだして、容器を逆さまにします。  
(ごみだか、座菌が入らないようにするためときいたような)  
その後容器をもとに戻し、湿気のある部屋で生育させます。  
育ち具合により、選別され、づづけてエースが出荷されて、食卓にのほります。  
なにげに食べているエリンギがこんなに手がかかっていると、思いませんでした。  
今回お子様が2人いて、和やかなミーティングでした。