



絶好のBBQ日和となった5月19日の活動日には、午前中の作業に引き続いて午後に総会を開催しました。

午前中の作業は少し寂しい参加人数でしたが、午後の総会には23名が参加。里山整備の楽しさや課題をワイワイガヤガヤと語り合いながらの楽しい時間を共有しました。例年猛暑の期間は里山活動を休止しますので、令和元年前半の活動も、あと2回となりそうです。来月の活動終了後に、先に植菌したヒラタケの原木を分配します。参加が叶わないものの、配布を希望する方は、事務局までご連絡ヨロシクです(^\_-)-☆

## ～活動に参加して美食家になろう～

持続可能な里山整備活動を確保するため、キ/コモクラブでは参加者が里山からの恵みを楽しむこととし、シイタケやヒラタケのみならず、山菜であるタラやハリギリ、更には温州ミカン、レモン、ポンカン等も栽培しています。

今年に移植した2本のタラノ木の内、1本は枯れましたが、残った1本は元気に新芽を伸ばしてきました。2~3年経過しますと、根が伸びてどんどん増えていく予定です。ハリギリも勢いづいてきましたが、こちらは油断が大敵。移植が難しい分類に入りますので、来年は新芽を収穫せずに、大切に育てていくこととします。

スーパーで販売しているキ/コ類の多くは、バイオテクノロジーの進化もあり、おが屑や米ぬか等などで成型した菌床栽培となっています。菌床栽培は、年間を通じて安定した生産ができることや、生育に最適な環境で栽培することから、成長が速いなどの利点があります。

一方で、私たちが実践している原木栽培は、収穫時期は限られていますし、原木が重たいなどの



欠点もありますが、味に力があり抜群に美味しいです。

山菜の王様とされているタラの芽は、その多くが根の無い状態で人工的に栽培されたものですが、天然のタラの芽には、もちっとした食感と程よい苦味があります。

と、言う事で、天然物であるが故の力強さと、素材そのものの味を楽しむことを共有いただける、特に若くて体力のある皆様の参加をお待ちしていま~す(^\_-)-☆

# ～今回も頑張りましたよ～

BBQに参加した23人中、子供が9人いたにも関わらず、必要とした経費の半分以上がアルコール類という盛り上がりのある総会となりました。メンバーが育てたサクランボや前日に釣ってきたアジ、カワハギ、千カメキントキの刺身やホイル焼きなどもアテにワイワイガヤガヤ。スイカや日本酒の差し入れもあり、楽しいひと時を過ごすことができました。

年代や立場を超えて、同じ目的を共有するメンバーとの飲み会は、楽しいものです。夏には、釣ってきた刺先イカや魚を、晩秋には伊勢海老をアテに総会を開催しようとの意見も・・・

と、ということで、美味しいものが大好きな、若くて体力のある皆様の参加をお待ちしています( ^\_- ) ☆



## 次回活動日のお知らせ

日程：令和元年6月15日(土)

時間：午前8時30分 市役所正面駐車場の北側又は現地駐車場集合

内容：シノブや雑草退治の後、ヒラタケの配布



## メンバー募集 キノコモクラブでは常時メンバーを募集しています。

公務員も仕事外の活動に参画し、地域おこしや社会貢献をどんどんやろうじゃないか。この想いを持つ全国の国・地方の公務員が全国で活躍しております。里山からの恵みを楽しみながら、持続可能な活動を目指しています。特に、若くて体力のあるみなさまの積極的な参画をお待ちしております。興味のある方は、木津川市役所 マチオモイ部の武田までご連絡ヨロシク。