

# 3N林産物利用 ヒラタケの収穫と調理

秋も深まってきた10月下旬、猛暑の影響で例年より2週間ほど遅れましたが、4月に植菌したヒラタケの収穫が始まりました。



クヌギの木口や地表から発生し、大きくなったヒラタケを生徒たちが収穫します。ヒラタケは9月下旬～1月上旬にかけて2回発生し、3年ほど収穫することが可能です。



3年生がチェーンソーの練習で作ったスウェーデントーチを着火させ、フライパンでバター炒めにして調理しました。混ぜるのに用いたのも竹のへらということで、全てが自分たちの作った林産物を活用しているのが、森林科学科の特徴です。原木栽培のヒラタケは、菌床栽培とは格別の旨味があり、非常に好評でした。