

## きのこカレーとクラフト体験

～第28回林業センター公開デー～

元気なとちぎのきのこ応援キャンペーンとして、「とちぎのおいしいきのこ届け隊」（キャラバン隊）のきのこを使った“きのこカレー”を販売しました。カレーの材料は、こもれび会員が育てたお米や、野菜。栃木県内各地から集められたこの日限りのカレー。薪で炊いた棚田米でいただく、幸せなカレーが出来上がりました。

クラフト体験は、緑豊かな環境の中、皆さん、木の実や枝を使って、楽しく、かわいいもの作っていました。

毎 日 新 聞

2013年(平成25年)8月26日(月) 栃木 栃木 24



### 放射能汚染で「原木シイタケ」出荷制限 「菌床」までも売り上げ減

# 県が安全訴え

**宇都宮で応援イベント**

東京電力福島第1原発事故による放射能汚染で県産の原木シイタケの出荷制限が続く中、国の基準を満たした「菌床シイタケ」までも売り上げが落ちていることから、県は26日、県林業センター（宇都宮市下小池町）の施設公開イベントに合わせて応援キャンペーンを開いた。【加藤佑輔】

シイタケには、コナラなどが、事故後は数十円ラなどの木を用いて林下で育てる「原木シイタケ」と、温度や湿度を管理した施設で育てる「菌床シイタケ」の2種類がある。6位の生産量（2011年度調べ）を誇り、味の良さから市場での評価も元々は高かった。同課の中里由佳主事は「県を挙げて安全を訴えよう」とイベントを開催したと話す。

この日のイベントで、ストで説明するシイタケは、アンケートに答え、配布された。親子で来た来場者に菌床シイタケを1パックがプレゼントされた他、シイタケをふんだんに使った方、田高弘さん(51)は「今まで原木と菌床のシイタケを一緒に考えた。また会場内では、強くなったので、勉強になった。試食したの違いや、店頭で販売シイタケは菌床たえがされるキノコの厳重なあつて、とてもおいしい検査過程を写真やイラストで話した。

県産のシイタケがたっぷり入ったカレーライスを味わう子どもたち。宇都宮市下小池町の県林業センターで。

