

令和3年度 林業普及週間現地情報(2/20～2/26)

森林管理課

県産きのこ販売促進イベントinうるマルシェ

2月26日(土)

令和4年2月26日(土)に県産きのこ魅力発信事業の一環で、「県産きのこ販売促進イベントinうるマルシェ」を開催した。当該イベントでは、県産きのこもぎ取り体験、県産きのこ料理教室、生産者によるシイタケとアラゲキクラゲの展示販売を行った。

県産きのこもぎ取り体験は、県内で生産されている6品目のきのこ類のうち、収穫前のシイタケ、エノキタケ、ブナシメジ、エリンギの4品目を会場に搬入し、うるマルシェ店舗内にて県産きのこ類を購入した人を対象に行った。普段、量販店等でパッケージングされたきのこ類しか見たことがない人が殆どだったようで、会場に並べられた菌床や瓶から生えているきのこ類に興味津々で、「こんな風に栽培しているんだ!」、「収穫したらまた生えてくるの?」、「収穫するまでどのくらい掛かるの?」等の声が聞かれた。

また、県産きのこ料理教室は、本事業の検討委員でもある伊是名カエ氏(トータルウェルネスプロジェクトオキナワ代表理事/管理栄養士/健康運動指導士)に講師をしていただいた。

今回は、県産きのこ類6品目(シイタケ、エノキタケ、ブナシメジ、エリンギ、アラゲキクラゲ、クロアワビタケ)を活用した①コリコリあげきくらげとマグロともずく丼、②きのこナゲット、③ゆし豆腐のホットスープ(えのきたけ入り)、④きのこ入りクッキーの4品を調理した。

参加者からは、「きのこ料理のレパートリーを増やしたい」、「県産きのこを選ぶようにしたい」等の意見が聞かれた。

今後も、県産きのこの消費拡大に向けて、普及・PR活動やレシピ情報等の発信に取り組んでいきたい。



きのこもぎ取り体験の様子



県産きのこ6品目を使った料理

(報告者：森林管理課 比嘉、大城)