

ジェイ

丹波だより

DEC. 2020 | ISSUE NO. 30



原木しいたけ

2020年12月号 CONTENTS

.....

- ▷ 原木しいたけの旬
- ▷ 春菊の防寒対策 / 麦の播種
- ▷ 連載《まひるの月より》
- ▷ 原木しいたけと春菊のスープ
- ▷ 12月のお知らせ

自然との共生をめざす

ジェイ農園

朝

晩が冷え込み始め、シイタケの季節になってきました。ジェイ農園では「菌興115号」という品種のシイタケを栽培しています。シイタケの栽培方法は「原木栽培」と「菌床栽培」があり、ジェイ農園では伐採された天然の木にシイタケ菌を植え付けて育てる「原木栽培」を行っています。「菌床栽培」とは異なり、樹木の栄養分だけでじっくりと時間をかけて育てるため、味や香りが非常に良く肉厚で弾力のある食感が特徴のシイタケが育ちます。

冬から春にかけてコナラやクヌギなどの原木にシイタケ菌を植え付けたあと、8ヶ月ほど水分や温度を気にかけてシイタケ菌を蔓延させます。そして、秋が深まった頃から発生し始めます。最低気温が8℃以下になってようやく自然と発生してくるため、秋から春にかけての寒い時期しか収穫できません。12月～翌3月ごろまでが収穫時期で、これから旬を迎えます。



ほだ場（原木に菌を植え付けたあとの「ほだ木」置き場）



一斉に発生したシイタケ



菌を植え付けるための穴あけ作業



木口に見える白い模様はシイタケ菌が広がっている印（菌紋）

春

菊はレタスなどの葉物に比べて寒さに弱いので、防寒用のトンネルを設置しています。やはり春菊といえばお鍋でしょうか。寒さが日に日に増してきて、そろそろ温かいお鍋が食べたくなってきましたね。



麦

の播種を行いました。ここは過去に麦がよく出来た圃場なので今回も期待しています。播種前の耕運も良い感じにできました！
ジェイ農園では、大麦、小麦どちらも栽培しています。大麦は主に麦茶の原料として、小麦は醤油作りの際に麴として活躍します。



早いもので、今年もなにかと慌ただしい年の暮れになりました。

今月は春菊を使ったレシピをご紹介しますが、冬真ただ中と言っても良いこの時期に旬を迎えるのに、何故`春の菊、と書くのかご存知でしょうか。答えは単純で春に花を咲かせ、花や葉っぱの形がキクに似ているからだそうです。しかし、花の季節は葉も茎も硬くなるので風味が落ちてしまいます。ですから葉と茎がやわらかい冬が旬となっているのですね。

昔から風邪予防にも良いと言われ、風邪をひきやすいこの季節にはぴったりの葉物です。また春菊特有の香りにはリラックス効果もあると言われてるので、食べる時はもちろん、調理の際にも是非香りを楽しんでみて下さい。ジェイ農園さんの春菊は一段と爽やかな香りですよ。それでは良いお年をお迎えくださいませ。



『古民家カフェ まひるの月』徳島県美馬市脇町大字脇町156

自然栽培やオーガニックなど、素材にこだわったカフェ。
オープン当初より、ジェイ農園さんのお野菜やお米を使わせてもらっています。



原木しいたけと 春菊のスープ

Shiitake and Crowndaisy Soup

材料 (2人分)

- ・原木しいたけ…………… 4個
- ・春菊……………2束(約50g)
- ・水……………500ml
- ・醤油…………… 大匙4
- ・砂糖…………… 大匙2
- ・胡椒…………… 適量

作り方

- 1 原木しいたけの軸を切り落とし、5mm幅に切ります。
- 2 軸は4等分を目安に割きます。
- 3 春菊を洗い、一口大に切ります。
- 4 1と2を水から茹でて、沸騰したら3、砂糖、醤油を加えます。
- 5 2分ほど経ったら火を止めて、器に盛って胡椒を振り、完成です。

POINT



水から椎茸を入れて火にかけることで、椎茸の旨味を引き出します。

一方、春菊は加熱時間が長いと苦味が増すので沸騰してから加え、さっと火を通すのがポイントです。

材料の砂糖は黒糖に変更すると、より味に深みが出て美味しいですよ。

ジェイ農園12月のお知らせ

新米できました！



ジェイ農園HP



<https://www.jnouen.com>

令和2年度の新米を収穫しました。
ホームページやマルシェにて販売中です。
【品種：ササニシキ / ハッピーヒル】

出荷予定場所



ココモ春日店

兵庫県丹波市春日町七日市648



JA丹波ひかみ

「とれたて野菜直売所」

兵庫県丹波市氷上町市辺440



Fu-do＊Foods

兵庫県宝塚市中野町1-7-101



ナナファーム須磨

兵庫県神戸市須磨区外浜町1



ゆめタウン姫路

兵庫県姫路市神子岡前3丁目12-17

イベント出店



淀屋橋ODONAマルシェ

場所：淀屋橋ODONAビル前
地下鉄淀屋橋駅直結

日程：2日 11:00～16:00



林自動車様「整備工場」前

場所：神戸市灘区烏帽子町3-1-16
JR六甲道駅から徒歩10分

日程：13日、27日 10:00～13:00

「ガレージ」前



中之島直売所

場所：フェスティバルプラザ地下1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分

日程：4日、18日 11:00～19:00



ミオソラマルシェ

場所：JR天王寺駅公園口

日程：3日、10日、17日、24日
12:00～19:00



ciao mami様店頭

場所：兵庫県西宮市上甲子園3-6-11

日程：6日、20日 10:00～13:00

ジェイ農園について



ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾のメンバーであったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。

「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。



ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。

子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

最新情報

いいね！やフォロー！
お待ちしております！



Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園



facebook



@jnouen

自然との共生をめざす

ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原78

TEL 0795-75-2250

FAX 0795-75-2251

MAIL tamba@j-farm2009.com

WEB <https://www.jnouen.com/>