



椎茸（丹波小毬）

丹波だより

2021年11月号 NO.41

ジェイ農園では10月下旬～11月初めの頃、原木椎茸のほだ木からぽつりぽつりと椎茸が顔をのぞかせてきます。いよいよ今年も椎茸の季節がやってきた！とワクワクする半面、今年はちゃんと良い椎茸がいっぱい出てくれるだろうか、と緊張もしてきます。

椎茸は原木に菌を打ち込んでから発生まで、約1年かかります。（私たちの使っている「形成菌」というタイプは、ですが。通常は約2年かかります）さかのぼれば、去年の冬、12月～3月に原木に形成菌を打ち込み、状況に応じて木の伏せ方を変えつつ水分管理。椎茸菌が原木の中で菌糸を伸ばして成長し、9月～10月にかけて椎茸の元となる部分（原基）が形成され、気温が低くなるとそれが刺激となってようやく芽吹き始めます。ここまでの管理の結果がようやく形になって表れてくるのです。

昨年は11月に高温が数日間続き、せっかく出来てきた椎茸の原基が消えてしまい、12月～1月初旬までの収穫が激減、という事もありました。形成菌の虫食いによる被害で、2年目のほだ木からほとんど椎茸が出ない、という事もありました。その前には、椎茸発生までの期間の水分管理がうまくできておらず、発生量が少ない年もありました。そして以前も今も、椎茸が発生しない原木が少なからず存在する事に、勉強が足りない事を痛

感させられます。それでも、収穫できた椎茸の美味しさは格別で、来年はもっと多く椎茸が出てきてくれるように頑張ろうと思うのです。

私は子どもの頃から椎茸嫌いでした。大人になって食べられるようにはなったものの、それでも進んで食べるほど好きにはなれませんでした。特に椎茸特有の「香り」が苦手だったのです。しかし、ジェイ農園に来てこちらの椎茸を食べた時に、価値観を覆されました。今まで食べた椎茸よりも香りは濃厚、なのにすんなりと身体が受け入れたのです。衝撃！まさか、私が椎茸を素直に「美味しい」と思える時が来るとは思いもしませんでした。それからはこの季節、椎茸が食べられるのが待ち遠しくさえなりました。

肉厚で歯ごたえが良く、香りも味も濃厚なジェイ農園の原木椎茸。特に椎茸本来の味と香りがストレートに楽しめる「焼き椎茸」がオススメです！ぜひ一度味わってみてくださいね！
(文責：溝田)



椎茸の菌糸が木の繊維に沿って伸び、木口まで到達している様子。『菌糸紋（菌紋）』と呼ばれることも。



梅雨入り前に風通しを良くするために井桁組みに組み替えます。（本伏せ）



『ほだ起こし』後の様子。立て方はいくつか方法がありますが、収穫のしやすさを考慮してジェイ農園では「合掌立て」を採用しています。



原木に発生した椎茸。傘に割れ目があり、乾きすぎているものがないのが特に美味しい。

秋の味覚！ぜひ、ご賞味ください！！

ジェイ農園の椎茸

旨味成分たっぷりの美味しいジェイ農園の椎茸。秋の味覚を皆さまにお楽しみいただけますように、丹精込めて育てました。旬のこの時期にぜひ。焼いてよし、煮てよしの美味しい椎茸、野菜セットと合わせてお求めください！！



シイタケ小サイズ

価格:350円(税込)

傘の直径が5cm未満のもの。
1パックあたり、およそ8~11
個程度。



シイタケ中サイズ

価格:450円(税込)

傘の直径が5cm以上6cm未満のもの。
1パックあたり、およそ5~7個程度。



シイタケ大サイズ

価格:500円(税込)

傘の直径が6cm以上のもの。
1パックあたり3~4個程度。



乾燥シイタケ丸

価格:500円(税込)

丸のまま乾燥させた、冬菇(どんこ)椎茸。傘の大きさによらず、25g入り



乾燥シイタケスライス

価格:400円(税込)

スライスの大き目のもの、25g
入り



乾燥シイタケ細切れ(軸入り)

価格:300円(税込)

スライスの小さ目のものに、軸のスライス
も混ぜたもの。30g入りでお得なパック。
大き目のスライスは見栄えのする料理
に、細切れは汁物等にさっと使えます。



野菜セット販売のお知らせ

ジェイ農園では、旬のお野菜を定期的に出荷させていただいています。その都度ご注文いただくこともできますし、定期的に発送させていただくこともできます(もちろん、途中で止めていただくこともできます)。

毎週火曜日・金曜日に野菜セットの発送を行っております。ヤマト運輸さんのクール便にて発送しています。お客様のご都合でお申し付けください。

無農薬で化学肥料を不使用の安心安全で旬な野菜をどうぞお楽しみくださいませ♪

ご注文はこちらから

メールアドレス:tamba@j-farm2009.com

電話番号:0795-75-2250



左のQRコードより弊社ウェブサイト
にアクセスできます。

2021年11月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3 淀屋橋オドナマルシェ	4 ミオソラマルシェ	5 中之島直売所	6 灘区桜ヶ丘町
7 西宮 ciao_mami	8	9	10	11 ミオソラマルシェ	12	13 ろっこうおーがにつく市
14 林自動車	15	16	17	18 ミオソラマルシェ	19	20 灘区桜ヶ丘町
21 西宮 ciao_mami	22	23	24 淀屋橋オドナマルシェ	25 ミオソラマルシェ	26 中之島直売所	27 ろっこうおーがにつく市
28 林自動車	29	30				



弊社では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただいております。

ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。特別販売価格のお品等もご用意しています。ご自宅へのお届け等もさせていただきますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、コロナ禍による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等に伴い、主催者様のご判断によりやむなく中止となる場合がございます。弊社のFacebookやInstagram等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

ホームページでは、野菜ボックスの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。

●連絡先 ご注文も、出店のお問い合わせもいずれも承ります♪
メールアドレス: tamba@j-farm2009.com 電話番号: 0795-75-2250



▲野菜セット



▲お米



スマートフォンのQRコードリーダーを立ち上げて読み込んでお使いいただけますと、弊社ホームページを簡単に開くことができます。どうぞご利用くださいませ。

販売店

各店にてジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- 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
- ゆば工房「半升」土曜市
京都府京都市中京区麩屋町通竹屋町西入ル笹屋町727号
※こちらは土曜日のみ
- エコスペースゆう
大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1

イベント出店


マルシェや出張販売も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 11/4(木)、11/11(木)、11/18(木)、11/25(木)
- 中之島直売所 11:00-19:00
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: 11/5(金)、11/26(金)
- 淀屋橋オドナマルシェ 14:00-19:00
場所: 淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)
日程: 11/3(水・祝)、11/24(水)
- ろっこうおーがにつく市 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22
神戸学生青年センター
日程: 11/13(土)、11/27(土)

◇出張販売

- 林自動車様整備工場前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区烏帽子町3-1-16
日程: 11/14(日)、11/28(日)
- ciao_mami様店頭 10:00-13:00
場所: 兵庫県西宮市上甲子園3-6-11
日程: 11/7(日)、11/21(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側
日程: 11/6(土)、11/20(土)



連載 “まひるの月より” おばあちゃんと柚子

こんにちは！前号に引き続き、このページも担当させていただきます、植松です。

今回は柚子を使ったレシピをご紹介させて頂きました。皆さん、柚子と言えばどんなイメージをお持ちでしょうか？柚子風呂、、柚子茶、、柚子味噌、、柚子胡椒、、私は大学時代を九州で過ごしたのですが、おでんに柚子胡椒という組み合わせが割とポピュラーだったような気がします。関東地方ではからしだと思うのですが、関西はどうなのでしょう？それはさておき、思いつくのが加工品ばかりになってしまいました。柚子って意外とそのまま使うシーンは多くないのかなあ、、と思いにふけていると、ふと幼い頃の記憶がふんわりと蘇ってきました。

それは正月の実家、もといおばあちゃんの家でお雑煮を食べる時。台所の窓際の縁にいくつか柚子が無造作に置かれており、配膳の際、自由に柚子の皮を削って好きなだけお雑煮にかける習慣がありました。子どもながら、何故かそれを大変気に入っており、かなりの量をかけていたことを覚えています。『柚子の皮、マシマシで！』って家系ラーメンじゃないんだから。。。笑

香りと記憶は密接に関係しているらしいですが、(去年あたり、`香水、という彼女の香水の匂いがどうたら~という曲が流行っていたのも懐かしいですね)私の場合、おばあちゃんの思い出補正がかかって柚子の香りを嗅ぐと、ぽわんと温かく、ノスタルジーな『和』を感じます。しかし、いつまでも過去に囚われて生きてはいけません。未来を、前を向かなきゃ！、、、ということで簡単だけれど、ちょっと洋風なレシピにしました。

ところで、私は以前、実際にジェイ農園さんの柚子の木を現地で見させてもらったことがあるんですね。う~ん、、そのせいかな？いつもより柚子の香りがすっきり、くっきり感じられるのは。どうやら、柚子にまつわる思い出がマシマシになってしまったようです 笑

※家系ラーメンとは：1974年以降に登場した神奈川県横浜市発祥の豚骨醤油ベースで太いストレート麺を特徴とするラーメンおよびそのラーメン店群のこと。トッピングの量を、少なめ、マシ、マシマシと、独特な表現をする。

文責：植松（徳島県にある自然派カフェ “まひるの月”、店長。主にレシピのページを担当させていただいています。）

和と洋の良いとこどり！

青柚子香る

コールスロー

Yuzu coleslaw

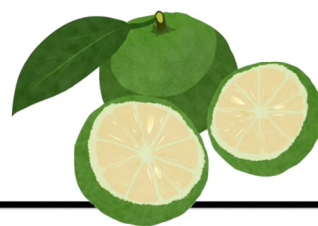


材料 (2人分)

- ・ニンジン……………1/4本(50g)
- ・キャベツ……………1/4玉(250g)
- ・レンコン……………100g
- ・柚子……………1玉
- ★ 砂糖……………小さじ1/2
- ★ 塩胡椒……………適量
- ★ マヨネーズ……………50g
- ★ 醤油……………小さじ1
- ★ 豆乳……………大さじ1

作り方

- 1 ニンジンの皮をむき、キャベツと一緒にみじん切りにする。
- 2 レンコンの皮をむいて、薄い半月切りにした後、沸騰したお湯で1～2分ほど茹でる。
- 3 1と2を★と混ぜ合わせる。
- 4 柚子の皮をすりおろし、果汁と共に3へ搾り加え、軽く混ぜたら完成。



レンコンは変色しやすいので、すぐに茹でない場合は水にさらしておきましょう。また工程4で、柚子の皮の白い部分を入れると苦みが強くなるので、なるべく薄めにすりおろすべし！柚子はなるべく新鮮なものを使うと香りがふわっと広がって上品に仕上がります。より柚子を感じたい場合、お皿に盛りつけた後、すりおろした柚子の皮を更に加えると良いです。

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成員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。

農作物のオンライン販売

✓ お米のご注文はこちらから！



✓ 野菜セットのご注文はこちらから！



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/>