

みんなの「なんなの?」を伝えるこども記者のための新聞(毎月1回発行)



# 信毎こども記者ニュース

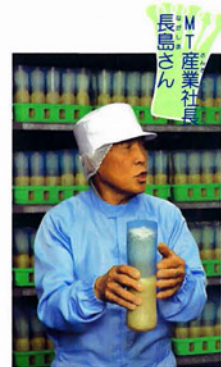
こども記者クラブ(信濃毎日新聞地域活動部) 〒380-8546 長野市南県町657  
TEL 026-236-3110 FAX 026-236-3193 電子メール t-chiiki@shinmai.co.jp

no.54

## 見て味わって... 日本一のエノキ

こども記者クラブは取材教室「生産量日本一のエノキをもっと知ろう!」を10月26日、エノキタケの産地・中野市で開きました。なべ料理の具材としてエノキタケを食べる機会も増える

この季節。エノキ栽培の「MT産業」社長、長島政弘さん(60)と中野市農協の黒岩義秀さん(31)を講師に、工場を見学。エノキのおいしさを味わう調理体験もしました。



最初は温度15℃、湿度ほぼ100%で、光があたるようにします。だんだん温度を下げて大きく育てます。かさが出てきたら、つづをかぶせてまっすぐのびるようにしたり、毎日見回りをしたり、とても苦労しているようでした。エノキタケを作るのに必要な約60日間のうちの24日間は、MT産業の工場にいて、出荷されます。また、びっくりしたことがありました。それは、ほくが「1年にどれだけエノキタケを作っているのですか」と聞くと、長島さんが「1000トン。つまり50万袋です」と答えてくれましたが、あまりに量が多くて、想像がつかせませんでした。エノキタケは、いろいろな人の手がかかっています。



赤井 誠真 記者 (長野市6年)

働く人の苦労知った

ほくたちは、エノキタケを使って4種類のみそ汁を作りました。最初に、黒岩義秀さんなら、エノキタケはともきれいなところで栽培されているので、洗わないで料理ができることを教えてもらいました。調理は四つの班に分かれて行いました。1班はエノキのみ、2班はエノキとえのき米、3班はエノキとエリンギ、なめこ、しめじを入れ、4班は3班と同じ4種のキノコとえのき米を入れました。作った後は、みんなで試食です。1班は、エノキだけなのでシャキシャキしていました。2班はえのき米が入っていた分、味が深みが出ました。3班はいろいろなキノコが入っていて、特になめこのヌルヌルした感じとエノキがよく合っていておいしかったです。4班は、3班の味に加えてえのき米のうまみが合わさって、毎日食べてもあきないくらいとてもおいしいみそ汁になりました。みなさんも、中野市のエノキタケとえのき米を使って試してみてください。



遠藤 泰成 記者 (長野市4年)

エノキのうまみ味わった

えのき米をつくりました。エノキをミキサーに入れて、こまかくしました。そして、そのエノキをなべでくつくと煎いたら、まぜました。じぶんたちでつくったのが一番おいしかったです。あと、中野市農協の黒岩さんがよいしょしてくれました。えのき米をつかったたべものをたべました。一番おいしかったものは、えのきヨーグルトです。おいしくて、かえりに、おとうさんにヨーグルトをかけてもらいました。



青柳里佳 記者 (長野市1年)

えのき米 おいしい

