

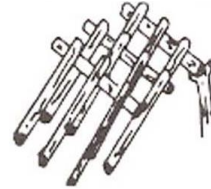
樹木いきいき講座 <その17> 3班 藤原満男 シイタケ+柿のはなし

労多くして益少なしの感があり、シーズンに入る頃ホダ木を丸一日水に浸す作業をした。にもかかわらず例年に比べさほど増えなかった。冬に入って少し採れ3月の始めもチラホラで期待外れ。出始めの子実体(きのこ)が大きくならず干し椎茸状態で止まっているのに気がついた。

取説を読み返したら、過乾燥が原因だと解り、ホダ木を低く組み直し、発芽時期だけはシートで覆い、防風垣で囲うといいと書いてある。実際に合掌伏せからヨロイ伏せに変え、野菜のトンネル栽培のビニールシートで覆い、屋根材の波板で囲った。翌日からビニールシートの内側に水滴が付き始め、数日でボコボコボコと発生し、はっきりと結果が出た。しかもコリコリしてうまいのです。

植菌(駒打ち)の直後にたっぷり散水するということも忘れずに。仮伏せ本伏せは土の上、コンクリートは高温になるし湿気が上がって来ないのでいけません。シイタケは5月初めまでが収穫時。ぜひおためしあれ。

ヨロイ伏せ



合掌伏せ



※

車の運転ができず、かみさんに何もかも頼る生活が3か月近く続いたことがあった。少しでも役に立つことをして、生き甲斐が欲しいので、料理を教わることにした。味噌汁を作り朝食の準備、それに昼と晩飯の手伝いを1年ほど続けている。

昨年秋 柿でジャムを作った。熟したのを使う所を1つだけ未熟で渋いのを、加熱するから大丈夫と判断した。渋味が全部に広がったが、しぶしぶ食べた。

江戸時代頃までは、渋柿ばかりだったそうで、長い時間

をかけて今で言う品種改良が行われ甘柿が生まれた。だから甘柿のはずなのに陽当たりなどが原因で部分的に渋かったりする。

なんとかして干し柿を自前で食べたいと思い5年前に西条柿を植えた。大きくなっても実が付かないので伐採を考えた。一昨年、落葉した頃1つ実が付いていた。去年は15個。正月に食べるのを忘れたので真夏に解凍して食べようと思う。

※イラストはキノコ博士の井本さんからご提供いただきました。