

西いなば きのこフェスタ



ちょっと昔、青谷町にタケオさんちゅーおじくアツツァンがおんなさってないな、山でシイタケのほだ木の世話をしとっただつてーな。腹がへったんでたばこしょうかいなって持ってきたパンを食べとったら、目の前のほだ木からちょびっとシイタケが頭をだしとったもんだけ、なしてちゅーこたーないだけどパンの袋を被せて帰っただつてーな。そがして数日後に行ってみたら「わったいな!なんちゅーがいなシイタケになっただいな!」って、ごっついおべんさつただつてーな・・・

こんなエピソードを元に、やがて誕生することになったのが「鳥取茸王」です。でも、「茸王」を名乗ることができるのは傘径8センチ以上、厚さ2.5センチ以上。出現率はほんの数パーセント。現在の栽培技術が確立されるまでにはゆうに10年を超える研究・試練の月日が必要でした。(方言変換と文責: 道の駅西いなば気楽里通信編集部)



12月 5(土)・6(日)



シイタケを育ててみましょう!

【植菌体験コーナー】

○12月5日(土) ①組 10:00~
②組 11:00~

- 駅舎前広場
- 植菌・育て方指導
長谷川和郎さん・JA青谷椎茸生産部の皆さん
- 品種: 菌興115号
- 体験料 1400円
(植菌したホダ木2本はお持ち帰り下さい)

※予約が必要です(定員各25組)※

電話、FAX(自由様式)でお申込みください。

- ◆電話 0857-82-3178
- ◆FAX 0857-82-4178
(道の駅西いなば気楽里)

【きのこ巨大パネル展】

○12月1日~6日まで
午前9時~午後6時
(5、6日は午後7時まで)
○体験加工・地域交流室

きのこの世界へGO!

鳥取茸王とは・・・
(一財)日本きのこセンターが開発し、菌興椎茸協同組合製造の菌興115号の種菌を用いて、原木栽培されたシイタケを総称して「とっとり115」と言います。この中から、傘径・厚さなどの規格を満たした生シイタケを「鳥取茸王」としてブランド化しています。

【きのこ販売コーナー】

○12月5・6日の両日
10:00~15:00

- 駅舎内ファーストフードコート付近
- ◆生きのこ、きのこ食品
- ◆きのこ加工品
- ◆きのこ関連グッズ
- ◆エリンギ栽培キット

☆きのこ詰め放題☆



【七福茸鍋販売コーナー】

○12月6日(日) 11:00~13:00

- 駅舎前広場 ○200円/杯
- たくさんきのこを使ったお鍋です。五感でお楽しみください。【なくなり次第終了】



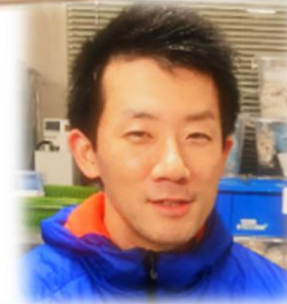
日本きのこセンター菌茸研究所とは・・・
(一財)日本きのこセンターは、鳥取県にある国内屈指の専門研究機関です。菌茸研究所は、きのこに関する研究を行っており、生産農林家への技術情報の提供や国産原木シイタケの価値を広く消費者に理解いただくための活動などを行っています。

きんじん

きのこ王国と通りの魅力講演会①

きのこってなあに?
~きのここと共に歩む鳥取~
菌茸研究所主任研究員 奥田康仁先生
■5日、6日午後1時30分~
■体験加工・地域交流室

皆さんは「食材」としてのきのこをよくご存知だと思いますが「生物」としてのきのこについてはどうでしょうか。食生活に深く関わるきのこの正体から「きのこ王国と通り」が誇るきのこ産業の発展まで分かりやすくお話しします。これであなたも「きのこ王国と通り博士」になれる!?



”鳥取の自然に生息するきのこ写真展”

○12月1日~6日
午前9時~午後6時
(5、6日は午後7時まで)
○体験加工・地域交流室



ヌメリツバタケモドキ (フナ林の妖精)

きのこ王国と通りの魅力講演会②

~鳥取ときのこの魅力と味わい方~
菌茸研究所主任研究員 牛島秀爾先生
■5日、6日午後1時50分~
■体験加工・地域交流室

県内各地で野生きのこの解説をしております。鳥取県はきのこの宝庫、菌類・きのこの魅力を発信していきたいと思えます



鳥取を巡るきのこたち
~きのこ王国と通りの魅力~
(一財)日本きのこセンター菌茸研究所



「鳥取の自然に生息するきのこ写真展」「きのこ王国と通りの魅力講演会」は令和2年度令和新时代創造県民運動推進補助金の助成を受けて開催しています。

ご来駅の皆さまへ

- 新型コロナウイルス感染拡大を予防するため
次の事項にご理解ご協力ください。
- ◆発熱や咳、咽頭痛等の症状のある方のご利用はご遠慮ください。
 - ◆ご入駅の際はマスク着用をお願いします。
 - ◆接触確認アプリ(COCoA)を積極的にご利用ください。

