

小学校 今昔フォトライブラリー



現) 志賀小学校



旧) 志賀小学校



旧) 志賀小学校全景



現) 西八田小学校



旧) 西八田小学校玄関



旧) 西八田小学校全景



表紙写真『ふるさとの秋を想う』

撮影者：米川清水さん（あやべ特別市民・ふるさと大使）

古希を過ぎる歳ともなって、改めて来し方を振り返る時、ふるさと綾部の思い出が、静かに鮮やかに浮かび上がってきます。とりわけ秋は、私の誕生日であったこともあって、その記憶が五感とともに、映画の一コマのように蘇ってきます。

夕焼けがつかのべ落としてたちまち消え入るようになると、やがて虫の音とともに涼しい風が吹き始め、秋の大運動会の季節を迎えます。黄金色の稲田を吹く香しい風、金木犀の香りにも包まれ、柿や栗の実りが楽しみでした。そして朝霧の中を登校する頃になれば、石炭ストーブの煙突が立てられました。

この写真は、コロナ禍前に帰省した折、大本さんの神苑で撮らせてもらいました。綾の錦と見まごう紅葉の水面に、遣水の波の環が光りながら拡がっていく様を、往く時の流れに重ね合わせ、飽きず眺めていました。

米川清水 東京在住
1951年生 上野町出身



大本神苑 撮影 米川 清水氏

澄んだ青空が秋を感じさせる季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。

7月、8月と全国各地で豪雨災害が発生し、甚大な被害が相次ぎました。被災された方に心からお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧を願っております。

今年の夏は、コロナ感染症の再拡大が懸念されましたが、「あやべ水無月まつり」が3年ぶりに開催されるなど、コロナ禍でも楽しい思い出が残る夏でした。

今後、「あやべ産業まつり」や「綾部もみじまつり」など秋のイベントが控えています。ぜひこの機会に綾部にお越しください。綾部の秋を満喫していただければ幸いです。

これから寒暖の差が大きくなってまいります。どうぞお体を大切にお過ごしください。

事務局一同



次回ふるさと製品の発送予定日

第2回ふるさと製品

里山セットまたはお選びいただいた商品をお送ります。

受け取りの都合の悪い方は事務局までご連絡ください。

12月
22日

発行

綾部市秘書広報課

〒623-8501 京都府綾部市若竹町8-1

TEL:0773-42-4204(直通)

FAX:0773-42-4905

E-mail: tokubetusimin@city.ayabe.lg.jp

あやべ特別市民HP

https://www.ayabefan.com/



2022

9月

NewsLetter

令和4年9月27日発行



ふるさと産品生産者紹介 No.11



1



農地に設置した太陽光パネルの下の土地を有効活用できないかと、7年前からシイタケの原木栽培を始めました。

原木シイタケの栽培は、原木に穴をあけてシイタケの菌を埋め込み、原木全体に菌をまん延させるため約1年間寝かせます。

直射日光の当たらないパネルの下は原木シイタケの栽培に最適。遮光ネットを取り付け、風通しのよい日陰の環境をつくり、原木が乾燥しないように汲み上げた地下水を散水して適度な湿度を保ちます。原木は主にクヌギの木を使用。寿命は概ね5年で、毎年少しずつ更新しています。

12月のふるさと産品「乾しいたけ」。肉厚で美味しかったと好評でリクエストも多く、令和4年度復活しました。今回、生産者の一般社団法人F・T・K代表理事の福多さつきさんにお話をお聞きしました。

2



風通しをよくするため原木を立てて並べ、気温が下がるのを待ちます。

3



気温がぐっと下がり始める11月下旬から収穫の時期を迎えます。

この時期になると収穫が追いつかなくなり、親戚総出での作業になります。「最初はおしゃべりしながら作業をしていた人も、あまりの収穫量の多さに時間が経つにつれ無言になるんです」と笑う福多さん。



一般社団法人F・T・K代表理事 福多さつきさん

「これからも安全・安心、肉厚でおいしいシイタケを栽培し、多くの皆さんに食べてもらえたら」と福多さんは話します。

F・T・K

では、超肉厚・美味で人気のある菌興115という高級品種を使っているのが、食べ応えのあるジャンボシイタケが収穫できます。収穫したシイタケのほとんどは保存ができる乾シイタケに加工しますが、一部は生シイタケのまま年に数回地元の特産館などで販売しています。手間ひまかけて作られた原木シイタケは味も香りもよく、さまざまな料理に活用できます。



収穫した肉厚で大型のジャンボシイタケ



店頭で並べるとすぐ完売する人気の生シイタケ



収穫したシイタケをトレイに並べ、乾燥機で丸一日かけて乾燥機で乾燥させます



ホットプレートで作る

しいたけステーキ

下処理

乾しいたけをさっと水洗いし、コンソメだしに浸して一晩冷蔵庫で漬けます。(全体が柔らかくなるまで)

- 1 ホットプレートを温めます。
- 2 バターの上にヒダ側を下にして傘に塩コショウをし、約3分間蓋をして焼きます。
- 3 焦げ目がついたらひっくり返し、調理酒またはワインをかけ約2分間焼きます。
- 4 ひっくり返し、焼けていない部分をハシで押さえて焼きます。厚めのシイタケは約2分、薄めのシイタケは約1分で出来上がり。

お好みでステーキソースをかけてお召し上がりください。

ステーキソースの作り方
中辛焼肉のたれ：3
トマトケチャップ：1
トマトジュース：1

