



▶みんなで作ったキノコ料理に舌鼓。参加した東京都の喜ま真魚さん(写真左)と佐藤慶子さん(右)は「本格的にキノコ採りを習いたくて来た。また参加したい」と満足した様子
▼林で見つけたクリフウセンタケを観察。「本シメジのような味わいで、発生から3日後くらいが食べごろ。クリヤカエデ、ミズナラなどの木のそばに生える」と特徴を話す赤木さん(写真左)



自然を楽しむ 森の「宝物」探し

嬬恋村 キノコ採取・料理体験

秋の味覚・キノコ。野生のものはこの時季しか手に入らない上、種類も豊富だ。NPO法人浅間・吾妻エコツーリズム協会主催の「野生のこを観て、分けて、食べてみよう！」では、嬬恋村内に自生するキノコの採取・料理などを楽しめる。同協会の理事長で森林インストラクターの赤木道紘さんが案内してくれた。

この日の参加者は6人。集合場所の嬬恋郷土資料館から移動し、同村干俣の国有林を探索。地面をよく見て歩いていると、いるいる！白やピンク、茶色の傘をもったキノコが、足元からニョキニョキと生えている。しかし「食べられるのか？ わくわくしながら赤木さんに訪ねると「見分けるには、図鑑を熟読すること」と冷静な一言。色や形状、大きさ、発生場所などの特徴を確認したり、掲載写真と見比べるなどして種類を特定し、有毒かどうかを見極める。これを「同定」というそうだ。みんなで頭を突き合わせて図鑑を見つめ、採取できたのは「クリフウセンタケ」や「シロハツ」など15種類。いつもより少なめだというのが、食べられるキノコがこんなにいることが分かっただけで驚きだ。

採取したキノコは、干俣親水公園で自ら料理。嬬恋産キャベツを使ったバター炒めやお好み焼き、お吸い物など4品を作った。さまざまな種類のキノコが混ざ

読者プレゼント

日ごろのご愛読に感謝して、嬬恋村特産の「ロールキャベツチップス」5袋セットを5人にプレゼント。

地元産のキャベツパウダーを使用し、揚げせんべいのようなサクサクの食感を楽しめます。袋には嬬恋村のキャラクター「嬬キャベちゃん」がプリントされています。
【協力】嬬恋村観光協会



●応募方法/官製はがき、FAX、Eメールのいずれかに、住所、氏名、電話番号、年齢、性別、職業、感想をご記入ください。
ホームページからも応募できます。
<http://www.raijin.com/graph/new/>
●応募先/上毛新聞社事業局出版部「グラフぐんま10月号」読者プレゼント係
〒371-8666 群馬県前橋市古市町1-50-21
FAX027-254-9906 E-mail graph@raijin.com
●締め切り日/2011年11月10日必着
当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。



▲赤木さんが2日前に浅間山で採ってきたというショウゲンジのホイル焼きは「星3つ」のおいしさ！

り合い、特有の香りと、シャキシャキとした歯触りがたまらない。
「キノコ採取に興味のある人は結構多い。食べ物を探るのは動物の本能だからかな」とほほ笑む赤木さん。国内だけで2500種以上あるといわれる森の「宝物」。その魅力を、ほんの少しだけだが、みんなで分かち合えた気がした。
ツアーは10月16日までの週末を中心に開催。秋以降は、星空案内などを予定している。

●予約・問い合わせ/浅間・吾妻エコツーリズム協会 ☎0279・97・1216