

# 栄養士産地見学研修

平成28年8月19日（金）福岡県三潞郡大木町に栄養士30名、北九州青果（株）3名、給食協会3名できのこ、アスパラガスの産地見学に行ってきました。給食で使用しているしめじやえのきの栽培を実際に見たり、生産者の話を聞いたり充実した研修となりました。



アスパラの圃場です。夏の間はアスパラを成長させ、葉を茂らせます。その葉で光合成することにより、栄養を蓄え、春にたくさんのアスパラを収穫できます。



アスパラは成長が早いので、1日2回収穫します。



きのこのもぎ取り体験ではポットからきのこを手で抜き取ります。きのこを抜くのは意外と力がいらいます。

しめじの培養ポットです。菌を植え付けて、約80日後、上部の菌糸を削り、水をかける「菌掻き」を行います。「菌掻き」で刺激を与えるとしめじが発生します。

「菌掻き」後、2週間のしめじです。

