



さわらの郷通信

ご挨拶

今回は2026年初おたよりです。新年あけましておめでとうございます。
今月は、シイタケの冷凍製品開発の状況をお知らせします。

スチームコンベクションで加熱しシイタケの雑菌を処理し急速冷凍をして保存する方法を確立しています。まだ、思考錯誤を繰り返し製品化している段階ですが今年うちには使いやすい生シイタケを提供できるよう取り組んでいきます。

タケノコ栽培も多くの課題を抱えていますがホッとできる竹林を目指しています。ゆでたけのこはJA直売所で販売していますのでお求めください。

3月になり気温が上がってきますとタケノコの芽吹きも始まりタケノコシーズンが始まります。竹林は整備も終わり、歩くだけですが散策路もできました。

今年も、楽しい事業ができますよう皆様のご指導をお願いします



◆ 作業道で周回できます

整備を終えた竹林には、歩いて回れる散策路ができました。
少しずつ「ホッとできる竹林」に近づいています。
風の音や季節の変化を感じながら、ゆっくり歩ける場所になってきました。

◆ スチームコンベクションで殺菌しています

シイタケの美味しさを守るため、加熱から急速冷凍まで一つひとつ丁寧に行っています。
少し手間はかかりますが、その分、安心して使っていただける形を目指しています。



では、今回はこの辺で。
寒い日が続きますが、体調など崩されませんよう、どうぞご自愛ください。

