

## な～に谷っ戸ん田 24回目 しいたけ菌打ち/ピザ

とき：平成20年3月8日（土） 9：00から16：30ごろ

ところ：恩田の谷戸田

参加者：加藤、佐々木妻、高見、松本夫妻、百崎夫妻+まるちゃん、吉田  
石田（事務局） 高田妻（事務局）  
鈴木（園主）  
参加者人数 会員10名+子供1名、園主、 計12名

### 差し入れ

佐々木さんからお手製「きなこあめ」、百崎さんからお手製「天然酵母パン」てつさんからお茶  
つくし野小学校からコーヒー、甘酒、手作りチョコパン、チョコレート  
グリーンの味噌の販売あり

### 田んぼの様子

谷戸は快晴でとても暖かく、上着を脱いででの作業でも汗ばむほどでした。しかし夕方はまだ冷え込みます。

### 作業と道具

#### しいたけ植菌

原木（くぬぎ、こなら、さくら）に電動ドリルで直径8.5mmの穴をあけ、しいたけの駒菌を木槌か金槌で打ち込む。（駒の間隔15cm位、一列5～6個、列の間隔6cm位が適当）

\*駒の打ち込み数 7,000個 原木 約200本

（電動ドリル、木槌、コンパネ、収菜コンテナ、ザル）

仮伏せ（植菌した菌を十分に活着させるため、原木を2～3ヶ月薪積にしておく）

原木を置く場所を消毒するために有機石灰をまき、原木を積み重ねる。

ちなみに椎茸の収穫は早くて来春。

\* 田んぼに残っていた木の枝を燃やし、竹の看板も燃やしました。また、作りましょう！

### ピザ作り

#### トッピング各自持ち寄り

グリーンの味噌、ゆで大豆、玉ねぎ、ピーマン、ブロッコリー、バジル、ベーコン、ソーセージ、ツナ、コーン、ちりめんじゃこ、もち、手作りキムチ2種、にんにく醤油漬

ピザ生地（10枚）ピザ用チーズ・ソースは事務局にて用意

テツさん製造のドラム缶窯を借り、薪をいただいて焼きました。

### お知らせ

- ・ 次回、3月15日（土）9時30分～（予定） 雨天延期  
今回の続きの椎茸菌&なめこ菌の打ち込み 他