

**(2023/10/29 (日)) 令和5年度つるおかフードハブキッチン&つるおか森の時間  
天然キノコ採りと山の恵みクッキング 活動報告**



**【開会式:鶴岡市役所】**

市役所で開会式を行いました。

天気は雨模様。目的地の山形大学附属演習林に着いた頃には晴れていることを祈りながら出発しました。

なお、今回もフードドライブの受付を行いました。

ご協力いただき大変ありがとうございました。



**【出発準備:山形大学附属演習林管理棟】**

山形大学附属演習林に到着後、管理棟に荷物などを置かせてもらい出発準備を行いました。



**【出発:山形大学附属演習林】**

出発する頃にちょうど雨がやみました。

森林散策とキノコ採り体験に出発です。



**【森林散策とキノコ採り体験:山形大学附属演習林】**

道すがらキノコを発見しては先生に教えてもらいながら進みます。



**【森林散策とキノコ採り体験:山形大学附属演習林】**

およそ樹齢100年の杉の木です。

スギという名称は「まっすぎ」から来ているとのこと。

スギ林の下は暗く、樹木などが無い場所に比べると10%程度の明るさしかないのだそうです。

**(2023/10/29 (日)) 令和5年度つるおかフードハブキッチン&つるおか森の時間  
天然キノコ採りと山の恵みクッキング 活動報告**



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

キノコが沢山生えているというポイントに到着。  
今年は夏の暑さにより、例年よりもキノコが出るタイミング  
が遅れているとのことですが、無事キノコはみつかるのでし  
ょうか。



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

さっそくキノコを発見！  
モダシ（ナラタケ）と呼ばれるキノコで食べられるキノコで  
した。  
モダシ（ナラタケ）と呼ばれるキノコですが、同じ名前でも  
分類としては5種類ほどあるとのこと、味は似ているけれ  
ど少し形が違います。



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

大きなモダシを発見！  
臆することなく藪の中へ足を踏み出した成果ですね！



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

いろいろなキノコを発見して先生に聞いてみます。  
こんなところのキノコを良く見つけるなと感心させられる  
ほど、みなさんよくキノコを見つけました。



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

食べられないキノコもあります。  
この時期の白いキノコは毒をもつものが多いので、避けた方  
が良いようです。

**(2023/10/29 (日)) 令和5年度つるおかフードハブキッチン&つるおか森の時間  
天然キノコ採りと山の恵みクッキング 活動報告**



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】  
袋にたくさんのキノコを採ることができました。



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】  
ちょうど綺麗な紅葉時期の森林散策となりました。



【あつみかぶの収穫体験：山形大学附属演習林】  
帰り道であつみかぶの収穫体験をさせていただきました。  
木を切った斜面に火入れをし、次に木を植えるまでの期間、  
その灰を肥料にしてあつみかぶを育てるのだそうです。  
森林の循環を促進する知恵ですね。



【あつみかぶの収穫体験：山形大学附属演習林】  
大きく、鮮やかなあつみかぶがとれました！



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】  
天然のキノコだけでは料理の際に足りなかったため、山形大学附属演習林さんで栽培している榎木（ほだぎ）のキノコもとりました。

**(2023/10/29 (日)) 令和5年度つるおかフードハブキッチン&つるおか森の時間  
天然キノコ採りと山の恵みクッキング 活動報告**



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

いっぱいのはらたけを収穫！

1週間前まではキノコがでていなかったため心配していましたが、今回のイベントに合わせてでてくれたようです。



【森林散策とキノコ採り体験：山形大学附属演習林】

榎木（ほだぎ）にはナメコも出ていました。

ナメコも例年より出始めが遅れているようです。



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】

山形大学附属演習林管理棟に戻り、いざ料理体験の開始です！

サスティナ鶴岡さんの皆さんから教わりながら、キノコをたっぷり使ったパスタをつくります！



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】

今回はカヴァテッリというショートパスタで、ひとつひとつ指で伸ばしてクルンと丸まったイタリアの家庭で食べられる料理です。



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】

ソースにははらたけやナメコなど、たくさんのキノコを使います。

**(2023/10/29 (日)) 令和5年度つるおかフードハブキッチン&つるおか森の時間  
天然キノコ採りと山の恵みクッキング 活動報告**



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】  
みんなで役割分担しながら作っていきます。



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】  
保護者のみなさんで、持ってきたおにぎりを炙って焼きおにぎりにしています。  
お茶漬けにするらしいのですが、出来上がりが楽しみです。



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】  
もうそろそろ完成です。  
会場に良い匂いが広がり、思わずお腹がすいてきます。



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】  
きのこたっぷりパスタとお茶漬けのできあがりです！



【山の恵みクッキング：山形大学附属演習林管理棟】  
みんなで一緒に美味しくいただきました！

**(2023/10/29 (日)) 令和5年度つるおかフードハブキッチン&つるおか森の時間  
天然キノコ採りと山の恵みクッキング 活動報告**



**【自由に森林散策：山形大学附属演習林】**

食後の片付けの後は、キノコを探し足りない人はキノコ探し、森を歩きたいひとは散策してみる等、各々自由に森の中で遊びました。



**【自由に森林散策：山形大学附属演習林】**

川沿いでも遊びました。

この川は早田川といい、鶴岡市内を流れる赤川の上流にあります。

ここの水が私たちの生活している地域へと流れてくるのですね。



**【閉会式&集合写真撮影：山形大学附属演習林】**

森林散策とキノコやあつみかぶ採り体験、料理体験など、体験盛りだくさんの1日となりましたが、参加者の皆様大変お疲れさまでした。

また、ご協力いただきました皆様大変ありがとうございました。とても有意義な時間を過ごさせていただきました。