

## によきっとキノコ／どんぐりコーヒー

木下 裕美

私は、2007年よりどんぐり料理研究家／どんぐりキノコ研究所というネーミングで活動しております。どんぐり料理の研究で必ず発生する残渣の有効活用を探った結果、どんぐりからの食用きのこ栽培に辿りつきました。

どんぐり料理研究家にとって秋の恒例行事は、なんとと言ってもどんぐりコーヒーです。作り方はとても簡単で、選別した優良なマテバシイを粉砕してフライパンで焙煎するだけです。それを煮出すだけで香ばしいどんぐりコーヒーを淹れることが出来ます。



どんぐりコーヒー

しかし、今回はこのドリップしたあとの残渣もきのこに有効活用出来ます。という報告です。

どんぐりコーヒーの残渣での栽培は過去にも実績があるヒマラヤヒラタケの菌床から始めました。



ヒマラヤヒラタケ1ヵ月間の変化



芽が出ると、1日1日が楽しみです

生のどんぐりと比べると加熱しているどんぐりの菌床はやや時間がかかります。今回のどんぐりコーヒーでは40日で発生しました。



選ばれた1本が大きく育ちました！



ヒマラヤヒラタケの胞子流

胞子の飛びシーン、胞子流も撮影しました。最後は美味しくいただきました。



次にナメコの菌床を作りました。こちらも生のどんぐりが2～3週間で発生するのに対して、28日で発生が始まりました。



どんぐりコーヒーからのナメコ

ナメコの胞子流の観察も出来、収穫も出来ましたので、料理にして美味しくいただきました。

現在、まだ途中段階なのですが、シイタケの菌床も順調で第一段階はクリア出来ました。あと数週間で発生すると予想されます。また、天然エノキタケを見つけてきましたので、うまくいくかわかりませんが、種菌に使ってみました。あとは2年前に見つけた天然ヒラタケです。菌床を作り、発生してはその菌床の欠片で次の菌床を作って発生させるリレー方式で現在も発生中です。その菌床のカケラを使って天然ヒラタケを作ってみようと思います。



どんぐりをゴミにするなんて勿体ないぞ



『ぐり拾い』を推進しよう！

森林資源の有効活用として新しいエネルギーを生み出すどんぐりの研究は『一粒で2度美味しい』がキャッチコピーです。