

Welcome to our lunch room



らんちたいは 2007

Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

しいたけは、^{しい}椎の^き木に^は生えて
いたため「しいたけ」という^{なまえ}名前
がついたと・・・という^{せつ}説が^{いっぱんてき}一般的
ですが、^{きせつ}季節に^{かんけい}関係なく^{はっせい}発生
することから「^し四季^{きたけ}茸」と^い言われていた



のがなまって「しいたけ」になったと^{せつ}説もありますよ。



^{むかし}昔は、^き木に^{なた}ナタで^{きず}傷をつけて、^{しぜんかい}自然界
^{ただよ}に漂っているしいたけの^{ほうし}胞子がくっつ
^まくのを^{しゅうかく}待って収穫・・・ということをし
ていましたが、^{ぶんご}豊後の^{くに}国(^{げんざい}現在の^{おおいたけん}大分県)
^{すみや}で^{おこな}炭焼きを行っていた^{げんべい}源兵衛さんが、
^{すみや}炭焼きの^{のこ}残った^き木に^はしいたけが生えて
いるのを見^みつけ、^{さいばい}栽培を^{おも}思いついたそうです。今では^{いま}原木に
^{きん}菌を^{ちよくせつう}直接^こ打ち込んで^{さいばい}栽培ができるので、^{じぶん}自分の^{いえ}家でも^{さいばい}栽培
しているよ・・・という^{ひと}人がいるかもしれませんね。

と^い言いつつ、^{きょう}今日はどこに^{はい}しいたけが入っているのかな？

しゅうまいの^{なか}中ですよ。 ^{にがて}苦手な^{ひと}人でも^た食べやすいかな！