講　座　報　告　書

開催日時：令和８年９月２５日（金） 午前９時半から１２時	**市民講座** **きのこ採り入門講座①（座学研修）**
受 講 者：９名、　　講　師：藤原茂男さん	
開催場所：まなび学園　講座室	材料費：７００円（※１回目で徴収）

講座の様子

きのこ採り入門講座の第１回目は、「服装・道具・心構え」を中心に、「採り方の留意点、採った後の下処理～美味しい食べ方～保存方法」までも、キノコのみならず山菜に関わる話も含めて、楽しい山歩きの仕方について、実物も示してもらいながら講義をして頂きました。

近年ニュースで騒がれているキノコ・山菜採りでの遭難事故や熊の危険性などにも触れながら、「安全第一」であることを確認して頂きました。次回（実技研修）の必要な全体確認をとって解散となりました。

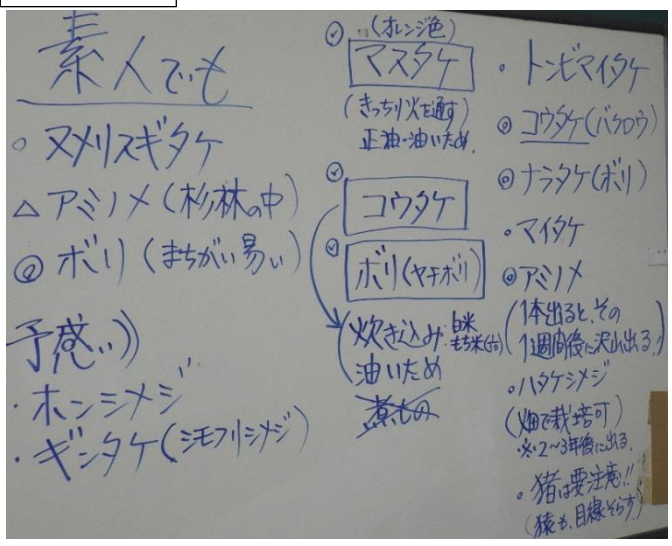


キノコ採りの道具類の紹介

マスタケ・香茸



板書事項



講　座　報　告　書

開催日時：令和８年 10 月 16 日（第２回） 午前９時から午前１２時半	**市民講座　きのこ採り入門講座　第２回** **（　実技研修　）**
受 講 者：９名（男４名、女５名）	
開催場所：まなび学園　クッキングルーム	講　　師：藤原　茂男さん

講座の様子

クマ出没の心配から、きのこ採り入門講座の第２回目は、「処理・調理・保存法」という内容で実技研修を行いました。今回実際に扱ったきのこは「コウタケ」。それ以外は口頭での説明となりました。

きのこの種類によって、扱い方がかなり異なる事と、人によってもかなりの個人差があることを念頭に置き、山菜でもきのこでも経験値を高めながら「自分流」を確立するのがベストということが本講座の結論でした。実地研修ができないのは残念だったが、きのこの調理の楽しさ・奥深さを味わえてよかった。種類は少なくとも、とてもおいしく頂き、ぜひ毎年参加したい！との声も多数上がっていました。

年により、気象や環境等の条件が大きく異なるので、毎年の安定した収穫・確保はできず、種類や量も差異が生じるので、自然のありがた味や不思議さも再認識させられる講座となりました。


コウタケ


原木ナメコ


原木ﾅﾒｺと
キクのﾅﾏｽ


コウタケ
ごはん