

講座報告書

開催日時：令和6年6月1日（土） 午前10時から午前11時30分	市民講座 はなまき暮らし部×SDGs 第1回「IT技術×良質な湧水で 作り出すきくらげのヒミツ」	15 陸の豊かさも 守ろう
受講者数：13名	材料代 350円	
開催場所：生涯学園都市会館（まなび学園）	講師：すずのきくらげ（笹間） 岡田 雄太郎 さん	

講座の様子

はなまき暮らしの魅力と話題のテーマ「SDGs」を楽しみながら学ぶ講座として、第1回目は笹間地区の歴史ある「盲清水（めくらしみず）」を使って“きくらげ”を生産・販売している岡田さんに、栽培のヒミツや種類と効能についてお話いただきました。

きくらげは、菌床栽培が主流でビタミンDや食物繊維が多く含まれる食材です。すずのきくらげの栽培の特徴として、「コンテナ栽培」、「良質な地域の湧水（すず）」、「IT技術の活用」が挙げられ、動画なども交えて様子をご紹介いただきました。特に、豊かな自然が良質な湧水を生み出していることから、SDGsの目標のうち「15 陸の豊かさを守ろう」につながるということを学びました。また、菌床の一部も持参いただき、生きくらげの試食も行いました。生・乾燥きくらげの違いや、レシピについても知ることができました。

今後の展望として、廃菌床の米づくりへの活用、花巻での地域イベントや農業の活性化などについてもお話いただき、「はなまきでの暮らし」と「SDGs」のつながりを考えるきっかけとなる内容でした。



受講者の感想（一部抜粋）

- ・主役になれるきくらげを再発見した。無限の可能性を感じた。
- ・循環型農業に興味がわきました。料理に取り入れたいと思います。
- ・おいしかった。きくらげや地域のことも学べてよかった。
- ・若い人が様々なことに取り組んでいるのに刺激を感じた。

