



季節が移ろい 秋涼の風が野山を吹き渡り  
南の空に燕が浮かびました

うまいた通信

【2019.09.08】

# うまいた通信

# Vol.15

道の駅木更津 うまいたの里の生産者さん・イベント・新商品・レシピ等を発信してまいります！

## 生産者さん紹介！



鈴木きのこの園  
鈴木正幸さん



鈴木きのこの園さんへは  
うまいたの里から車で約15分。  
自然いっぱいの中に立ち並ぶ  
6棟のきのこのハウスは  
鈴木さんの手作りです。

菌床しいたけ栽培歴は約15年。  
はじめた頃は、  
目に見えない菌を相手に  
不安だらけだったそうです。  
日々考えながら、  
楽しく栽培をしている鈴木さんは  
良いきのこを作り  
定期的にご購入をして頂ける事が  
やりがいであるとの  
お話しをして下さりました。



国内産おが粉を使用した菌床は  
きのこを収穫後、銀杏の  
土作りにも再利用されています。  
銀杏も10月頃から  
うまいたの里へ出荷予定です。



鈴木さん家のきのこは1年を通じ  
うまいたの里へ出荷をして頂いており大好評です。  
現在はしいたけ  
12月頃からなめこ、ひらたけ、しめじも並びます。  
中でも「株取りなめこ」や「きのこの3点セット」は  
リピーターさんも続出です！



しいたけ栽培は水かけと温度管理がポイント。  
そして鈴木さんの最大のこだわりは  
\上面栽培/  
菌床の上面のみにしいたけが発生するので  
高品質なきのこになります。



こちらは今年1月のきのこセット  
次の冬もお楽しみに！



目印です！  
シールのこの



房州ひじきのうまみたっぷりの  
炊き込みご飯の素

おひじきちゃん

486 税込  
円

千葉に伝わる房州製法で  
ひじきを加工しました。  
色鮮やかな昆布と  
保存料・着色料を使用せず  
やさしい味わいに仕上げました。  
つついとお箸が進みます。

駅長より！



皆様、こんにちは。  
日頃より、ご来店を頂きありがとうございます。  
あっという間に秋が近づいて来ました。  
季節の変わり目ですね。  
うまいたの里では、2019年度産の新米も  
出荷がスタートしました。  
コシヒカリを始め、ミルキークイーン、ふさおとめ等  
品種も様々です。  
生産者様から出荷されるお野菜、  
また房総の美味しいご飯のお供も  
多数取り揃えてございます。  
皆様のご来店を心より、お待ちしております。



公式HP/Facebook/Twitter/Instagram 更新中です♪

うまいたの里 で検索！