

① 令和6年度早期収益確保の取り組み（メンマづくり講習会）

飫肥ファームでメンマ料理講習会



楠原山タケノコ先端 1m50 を収穫→飫肥ファームへ



皮剥ぎ→節間の柔らかい部分のみを切り 1/4 カット



サイズごとに→2 時間程度湯掻く



坂本龍一郎氏指導のもとメンマ調理実習



R6. 4. 14 飫肥ファーム倉庫にて坂本龍一郎氏指導のもとメンマ調理体験：メンマの需要拡大を図ります。

② 令和6年度木育活動について

飢肥小学校4年生(72名)の椎茸駒打ち体験

【 作業内容説明 】



【 飢肥小4年生の駒打ち状況 】

【 作業内容指導説明 】



【 できあがりを伏せ込み場（体育館脇）へ運搬 】



【 伏せ込み完了 】



梅雨が明けたらほだ場（同場所の石垣敷）に遮光ネットをしたまま立てかけます。

「4年生のみなさんが6年生になるころには椎茸を利用した調理等にも活用できると思います。」

<今回の事前準備>

R6. 12. 22(日) 原木(クヌギ) 伐採



R7. 2. 3(月) 原木の玉切り（約1m）

