令和８年11月号（渥美半島R8年10月撮影）

ウスヒラタケ



今年もまた、ヒラタケの季節がやってきました。渥美半島の里山を運動がてら10キロほど汗をかきながら歩き回ってかなりの量がとれました。バター醤油で炒めたり、みそ汁に入れたり、キノコ鍋にしたりして味わっています。ウスヒラタケの方が、ヒラタケより先に出始め、そのあとぐらいにヒラタケがでます。下の写真がヒラタケです。ヒラタケはかなり寒くなっても発生します。沢山取れた時は、冷凍にすると長持ちします。



ヒラタケ