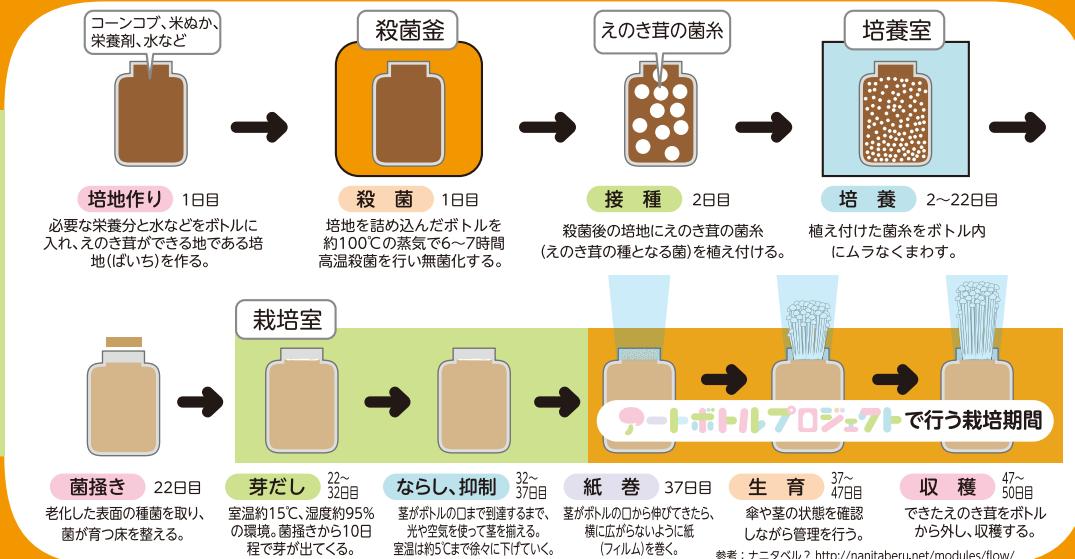


## えのき茸が出来るまで



## 冷蔵庫でえのき茸を栽培方法しよう!

生育と収穫を自宅の冷蔵庫で体験しましょう!必要なのは、霧吹きとキッチンペーパー。そして日々の観察です。冷蔵庫内の温度によりますが、10日~14日程度で収穫することができます。

## SNSでえのき茸の生育を投稿しよう!

[# あすきのアートボトルプロジェクト]のハッシュタグをつけて、生育の様子をSNSに投稿してみましょう!栽培仲間が見つかるかも!?収穫後のボトルの活用アイデアもお待ちしています!

## ① 冷蔵庫にボトルをセットしよう!



## えのき茸の生育に必要な環境

温度: 3℃~6℃。これは冷蔵庫の環境にピッタリですね。

湿度: 90%程度。一般的な冷蔵庫には湿度を一定に保つ機能はありません。えのき茸の傘の状態を観察しながら必要に応じて水やりをお願いします。方法は【②日々の観察と水やり】をご覧ください。

空気、光: えのき茸の傘を大きくするのに必要です。冷蔵庫での生育では、常に空気や光を入れることはできないですが、日々のドアの開閉で代用できそうです。

## ② 日々の観察と水やり

えのき茸は常に水分を蓄えて育ちます。水分が足りないと弱々しいえのき茸になり、最後には枯れてしまいます。蓄えている水分の状態は、傘の色で判断できます。

透明: 水分が十分に足りている状態

白色: 水分が足りている状態

茶色: 水分が足りていない状態

毎日朝晩2回、えのき茸の傘の色をチェックしていただき、以下のように水やりをお願いします。



## 毎回やること

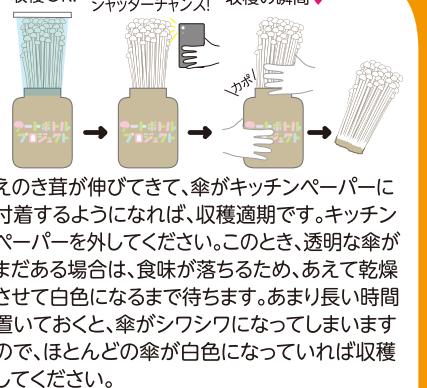
卷紙フィルムの上部をちょうど覆うくらいの大きさにキッチンペーパーを折りたたみます。折りたたんだキッチンペーパーに水を一杯含ませて卷紙フィルムの上に被せてください。次の観察時にキッチンペーパーが乾いていたら、同様に水を含ませて被せてください。

## 傘の色が茶色のものがある場合

えのき茸が水分を欲しています!この場合、キッチンペーパーを外して霧吹きで2、3回水を直接傘に吹きかけてください。その後キッチンペーパーに水を含ませて再度被せます。次の観察時にもう一度茶色い場合は、同様の手順で、回数を前回よりも1回増やして霧吹きしてください。

## ③ えのき茸を収穫しよう!

収穫OK! 卷紙フィルムどるシャッターチャンス! 収穫の瞬間♥



えのき茸が伸びてきて、傘がキッキンペーパーに付着するようになれば、収穫適期です。キッチンペーパーを外してください。このとき、透明な傘がまだある場合は、食味が落ちるため、あえて乾燥させて白色になるまで待ちます。あまり長い時間置いておくと、傘がシワシワになってしまいますので、ほとんどの傘が白色になつていれば収穫してください。

収穫方法ですが、まずは卷紙フィルムを外します。(このタイミング、シャッターチャンスです。)次にボトルを押さえながらえのき茸の茎の部分を掴んで傾け、ボトルから株をカポッと外すように収穫します。

## 収穫後のボトルと培地の処理

ボトル内の培地を掻き出します。掻き出した培地は、スーパー等で購入するキノコの石突と同様の方法で処分してください。ボトルはご自由にお使いください!(花瓶、植木鉢、ドライフラワー入れ、オーナメントなど…)

## 注意事項

- ・本プロジェクトはえのき茸ができるまでを知つてもらうことを目的とした企画です。えのき茸の生育につきましては、冷蔵庫内の環境等により出来栄えが変わりますので、あらかじめご了承ください。
- ・収穫したえのき茸は必ず加熱して調理してください。