



Experience #06

林業



内沼きのこ園

Theme きのこ狩り

原木栽培ならではの肉厚シイタケを、森のなかで
収穫体験。その場で焼いて、プリリとした食感、
鼻に抜ける豊かな香りも楽しもう。

東京の森で育った きのこ図鑑

菌床栽培が普及し、スーパーでいつでも手に入るきのこ類。一方、森育ちのきのこは、期間限定な分、味も香りも格別。旬の時期に手に入れて、ぜひ食べ比べてみよう。

採れたてきのこの濃厚な旨味をたっぷり楽しめます！



マイタケ

食べたら「舞い踊る」ほどの美味というのが名前の由来。原木栽培も小躍りするおいしさ。



ナメコ

菌床と原木栽培のナメコの違いは、甘みとぬめり。傘が大きなものは、炒めものにしても格別。



クリタケ

11月上旬が収穫最盛期。クセがなく、シャキシャキとした歯応え。だしが美味で汁物にも最適。



アワビタケ

ヒラタケ科のきのこ。味わいや歯ごたえのよさが海産物のアワビに似ている、高級な中華食材。



原木シイタケ

菌床栽培が市場の95%を占め、昔ながらの原木栽培シイタケは希少。味わいも香りも段違い。



タモギダケ

黄色いカサが目を引く栄養豊富な健康きのこ。独特のこくが特徴で料理のだしとしても美味。



きのこ本来の味、香り、歯ごたえ…。本物のきのこをぜひ一度味わってみてください。



内沼きのこ園
内沼さん



青梅 内沼きのこ園

シイタケ、マイタケ、ヒラタケ、ナメコ、クリタケなどを自然原木で栽培。収穫体験、炭火焼、併設のカフェではきのこグルメを提供。

☎0428-74-4528 青梅市成木1-90
010:00~17:00/火曜定休(6~8月は火・水曜定休) ※収穫体験は春・秋限定で完全予約制



青梅 青梅きのこガーデン

シイタケは通年、季節でタモギダケ、ナメコ、ヒラタケ、キクラゲを菌床栽培。発生状態により収穫体験できます。BBQ施設も完備。

☎090-8564-6640 青梅市梅郷1-1934 011:00~16:00/4月15日~11月30日開催



檜原村 桧原きのこセンター

標高850mの山間地でマイタケを栽培。徹底した温度・室温管理で育てたマイタケは、肉厚で香り高く、遠方から買い付けにくる客も。

☎042-598-1001 檜原村倉掛5169 010:00~17:00