

JA こうか花野果倶楽部員

津田 進

【プロフィール】

シイタケについて

生椎茸・乾燥椎茸について昭和58年より栽培開始し全農へ出荷

〈栽培方法〉原木栽培 山林にて自然発生 無農薬

〈保存・管理〉乾燥機にて乾燥 冷暗所で保存。少量の時は生椎茸として出荷

〈特徴〉厚肉品種の為 食感、食味が良い

千切大根について

食味の良い大根を目指しています（冬採り）。椎茸の乾燥機を利用して冬採り大根の乾燥をしています。



津田 進さん(70)・ふじ枝さん(66)
（甲賀市水口町下山）
白毛近くの里山で7000本の原木シイタケを栽培しています。干しシイタケに重点を置き、JA甲賀郡の「花野果市」に出荷しています。肉厚でおいしいと評判です。お客様の声を活刀に、約20年間、夫婦二人で頑張ってきました。ウグイスの声とおいしい空気のなかでの収穫作業で、毎日の暮らしにも張り合いがあります。越冬で今年はずいぶん元気ですが、体力の続く限り頑張りたい。はやくは「水口シイタケ」として大々的に売りたいですね。