

サンボタケ

菌類／エゾハリタケ科エゾハリタケ

ブナの老木などに生えるサンボタケは、只見では味噌漬にすることでなじみのあるキノコです。縦20cm、幅15cm以上の大型で、白い半円形のカサが重なり合っています。

そのままでは硬くて食べられません。ゆでてから塩漬けにして3カ月ほど置き、塩抜きしたものを味噌漬にします。食べるときは、繊維を分断するように薄切りにします。山仕事など弁当の漬物としても重宝しました。

ふつうは秋に採取しますが、腐りにくく丈夫なキノコなので、そのまま冬を越して翌春のかた雪のときに採ることもあります。



撮影／渡部仁一

特別企画展

○只見の秋の実り展 10月2日(土)～11月23日(祝)

イベント・講演会

- 田子倉湖ブナ探検隊 9月25日(土)
- ユネスコ・エコパーク(生物圏保存地域)に関する講演会 10月31日(日)
講師：酒井暁子さん(横浜国立大学大学院准教授)
会場：明和地区センター

※この広報紙は再生紙を使用しています



※環境にやさしい大豆油インキを使用しています

イベントカレンダー

9月

●25日(土)

「恵みの森トレッキング」

カヌー体験 in 田子倉湖

●26日(日)

「浅草岳・沼ノ平トレッキング」

10月

●10日(日)

「第48回只見駅伝競走大会」

●16・17日(土・日)

「風つこ会津只見号運行」

●23・24日(土・日)

「風つこ会津只見号運行」
会津若松―只見(一日一往復)

●30・31日(土・日)

「SL会津只見紅葉号運行」
会津若松―只見(一日一往復)

▼毎週日曜日、午前8時半より只見駅前
「ひんのめえ市」を開催しています。

お家では食べきれない野菜を只見駅で販売してみませんか。お気軽にお問い合わせください。

▼問い合わせ

一般社団法人

只見町観光まちづくり協会

☎0241-82-5250

営業時間 午前8時半～午後6時