

**店長 見聞録**

本気？でキノコ類を食べるようになったのは、三十歳に近くなった頃からでしょうか。山菜類もそう。それまでは食卓にキノコが上っても、キノコが「程度で何の高揚もなかった。それがどいつ心境の変化が一変してしまっただけ。」

今では秋になると、やや興奮してくる。天然のキノコが出てくるからだ。天然、それも秋田の友人河田くんが採ってくれるものは最高だ。キノコ時期、採る場所、土質などによって微妙に風味が変わってくる。状況が許せば、秋田まで行って、彼と合流し、山に入り、キノコを採り、山で食う。至上のヨロコビです。

天然ものは山の清浄な水、香気を含んでいて、体全体が浄化されるよつ。

キノコのよつなものを美味しく感じる感性が三十代にしてよ



うやく芽生えたのが、旬をいとおしむ「や」一期一会「みたいないな感情が増大してきたのか。大学時代なんて「吉牛」食べていれば幸せ感じていた」といつの間に。もちろん天然ものとは比べられないが、原木栽培、菌床栽培のキノコもおいしい。原木栽培の現場は群馬の西沢さん、西沢さんの毎年手伝い（しゃまっ）に行っている。よく知っている。

西沢さんのところではアグリツーリズムの関連でシイタケや野菜栽培の体験イベントもやっている。案内いたします。

自分で原木にキノコの菌を植えてそれを持ち帰ることができると、盛りだくさんな内容。また奥さんがお作りになる郷土色豊かな食事が美味しいのだ。

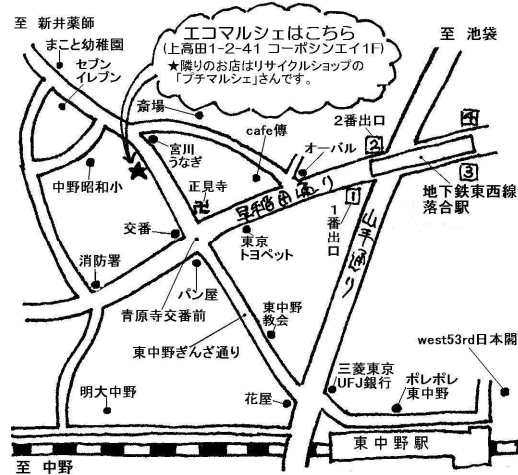
菌床栽培の現場も以前見たことがあるが、また今度、今おつきあいでいるキノコの物流屋さんにぜひ連れて行ってもらうおつもり。今年もキノコでの付き合いが深くなりそう。

by 深野弘之 エコマルシェの代表（店長）。

エコマルシェで取扱っている商品は野菜、米、調味料、乾物、肉製品などの食品、洗剤などのエコロジー雑貨など厳選して扱っております。ぜひお気軽にお立ち寄り下さい！

〒164-0002  
中野区上高田1-2-41 コーポシエ1F  
Tel / Fax: 03-3369-1856  
E-mail: ecomarche@mbh.nifty.com  
WEB: <http://ecomarche.jp>  
Blog: <http://ecomarche.cocolog-nifty.com/blog/>

営業時間: 月～土 10:30～19:00  
定休 日曜 祝日



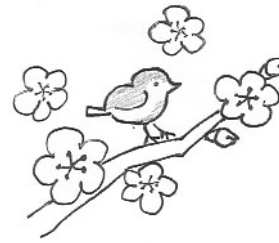
地下鉄東西線落合駅出口1、2より徒歩7分  
JR 総武線 / 都営地下鉄大江戸線  
東中野駅西口より徒歩10分



自然食品の店

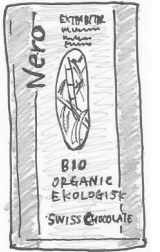
エコマルシェ

エコマル通信 2008年2月号



2

FEBRUARY



魚屋 くりちゃんの魚市のお知らせ

日時: 2月16日(土) 10時位～12時位(売り切れ迄)

今回も下記人気の定番商品ラインを中心に販売予定。

長崎さつまあげ さば文化干し あじ開き 子持ちししゃも  
甘塩さけ切り身 その他



1週間前から、店にご予約表を置いておりますので、どうぞご自由にお持ちください。

## 臨時休業のお知らせ

3月21日(金)・22日(土)は臨時休業とさせていただきます。

誠にご迷惑をおかけいたしますが、上記2日間を臨時休業とさせていただきます。なお、20日(木・祝日)・23日(日)も定休になりますので、ご理解のほどお願い致します。

エコマル・ブログ見てね

エコマルシェのブログ、好評更新中。アドレスは  
<http://ecomarche.cocolog-nifty.com/blog/> です。

BLOG