

によきによき

# きのこのじか



# 新聞

10月号



## Facebook 注目記事



きのこのじかん



虫から生えるキノコ『冬虫夏草』をご存知ですか？クモタケ、オサムシタケ、セミタケなどなど、いろいろな種類が存在します。

菌友と冬虫夏草を探しに行ってきました！

写真はカメムシタケ。



### 《童話に出てきそうなベニテングタケ》

9月、とある山できのこ散策していた時、とつともきれいなベニテングタケに出会いました。このきのこは白樺の周囲に生える事が多く、その可愛らしい見た目から童話や絵本、ゲームなどにもよく登場します。海外では幸運のモチーフにもなっていますが、実は毒きのこ。

今回出会ったベニテングタケは、今までのきのこのじかんスタッフが見た中でもかなりの美人でした！



## Twitter注目記事



きのこのじかん  
@kinokonojikan



秋に入りきのこイベント真っ盛りです！

写真はミナトミライで開催されたヨコハマきのこ大祭の一コマ。なめこのキャラクター“なめじろう”の顔をキャンパスに猫を絵描く人。



## きのこの問屋 社員のひとこと

### きのこの部の皆さん



『私たちがきのこのじかん商品の箱詰めをしています！』

箱を開けた時のお客様の笑顔も想像しながら  
【ひとこと】 気もつけて箱詰めしています。

## きのこ問屋コラム 『きのこ私』 #16

皆様、いつもきのこ新聞を見て頂きまして誠に有難うございます。

ついに待ちに待った食欲の秋がやってきました。

それではなぜ“秋”が食欲の季節と言うのでしょうか？

秋は様々な植物が実り肉や魚の収穫時期も集中しているなど美味しい物がたくさんある季節で、脳が美味しい物に刺激されてお腹がすくという身体の仕組みから、秋には美味しい物がたくさんあると知っているため食欲がわくと言うのが由来の一つだと言われています。

また、日照時間が減少して分泌量が減るセロトニンという成分を食べ物から補ったり、夏の暑さで疲れてしまった身体を元気にしたり冬に向けて栄養を蓄えるためというのも由来だと考えられているそうです。

特に天然きのこも秋が一番多く出回る時期でもあります。

山梨県や長野県、群馬県などに行くと道の駅や地元のスーパー等でも天然きのこが売っていることがありますので近くを通りがかったら是非購入してみてください。またきのこ狩りなどに行く際は必ず慣れた人を同行して沢山収穫してきて下さい。

もしかしたらマツタケが採れるかもしれませんね。

きのこ問屋もこれからが忙しい季節になりますので体調を整えて頑張ります！

皆様方も健康に注意して美味しい秋の味覚をたくさん食べて幸せな毎日をお過ごしください。

株式会社バイオコスモ

代表取締役社長 市岡 隆司



きのこ問屋を営んで25年。今でも自分の足できのこ産地を回り営業回りもします。モットーは『仕事に携わったすべての人が幸せになれる会社に』会社は神奈川県にありますが出身は岐阜県。

## 今月の『このきのこ知ってる??』

美肌効果がある?!きのこ

### 『コブリーヌ』



コブリーヌは和名『ササクレヒトヨタケ』というきのこで、幼菌時は白色のつくしの様な可愛い形状をしています。成熟して一晩たつとカサ部分が溶けて黒い液体となり流れ落ちてしまう不思議なきのこです(これが一夜茸の和名の由来)。溶ける前の幼菌時のみ食用になります。

コブリーヌは美肌効果・シワ・肌荒れ改善効果があると言われているエルゴチオネインを多く含んでいます。

【レシピ例】パスタ・炒め物・天ぷらなど様々な料理に利用できます。

ベーコンで巻いてソテーすると肉の旨味が合わさりとっても美味です。

(営業:望月)

### 【編集後記】

十月十五日は『きのこの日』つてご存知ですか？

十月は最もきのこが多く取り扱われる月で天然きのこも豊富な時期。その真ん中の日だから十月十五日を『きのこの日』と制定したのだそうです。なかなか知られていないのですが(スタッフも数年前に知った位)、きのこの日はぜひきのこを食べて頂けると嬉しいです！

### 【次回予告】

・きのこ鍋のレポートリー(予定)  
・社員のひとことはデリカ部。  
・このきのこ知ってる?はアラゲキクラゲです。