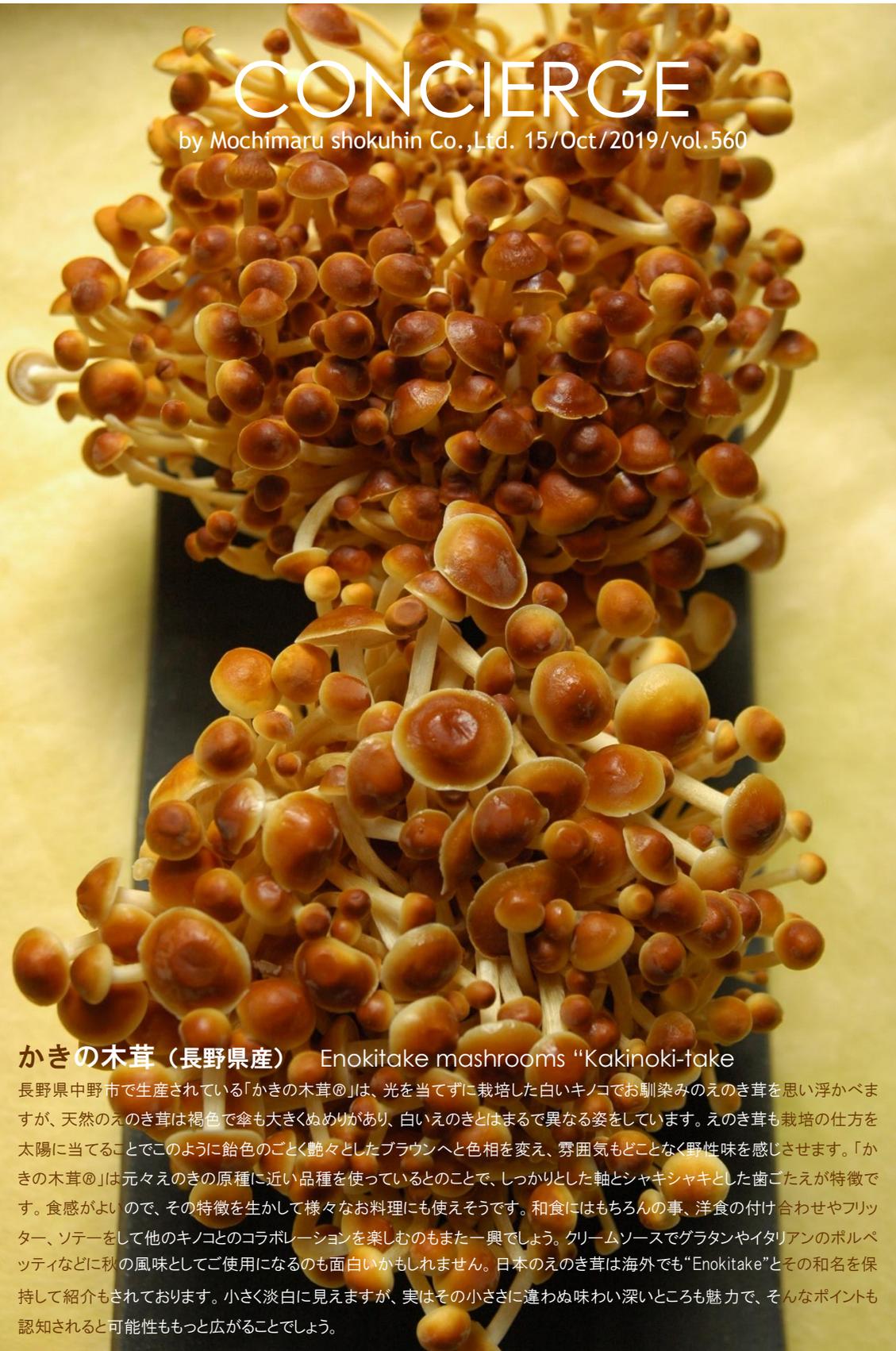


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Oct/2019/vol.560



かきの木茸（長野県産） Enokitake mushrooms “Kakinoki-take”

長野県中野市で生産されている「かきの木茸®」は、光を当てずに栽培した白いキノコでお馴染みのえのき茸を思い浮かべますが、天然のえのき茸は褐色で傘も大きくぬめりがあり、白いえのきとはまるで異なる姿をしています。えのき茸も栽培の仕方を太陽に当てることでこのように鉛色のごとく艶々としたブラウンへと色相を変え、雰囲気もどことなく野性味を感じさせます。「かきの木茸®」は元々えのきの原種に近い品種を使っているとのこと、しっかりとした軸とシャキシャキとした歯ごたえが特徴です。食感がよいので、その特徴を生かして様々なお料理にも使えそうです。和食にはもちろんの事、洋食の付け合わせやフリッター、ソテーをして他のキノコのコラボレーションを楽しむのもまた一興でしょう。クリームソースでグラタンやイタリアンのポルペッティなどに秋の風味としてご使用になるのも面白いかもしれません。日本のえのき茸は海外でも“Enokitake”とその和名を保持して紹介もされております。小さく淡泊に見えますが、実はその小ささに違わぬ味わい深いところも魅力で、そんなポイントも認知されると可能性ももっと広がることでしょう。