

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Sep/2020/vol.604



## 特撰・山えのき 復活！ Yamaenoki（新潟県産）

9年ほど前にこのコンシェルジュでもご案内をさせていただきました、新潟・津南の「山えのき」。多くのご利用をいただいておりますが2年前、なんと出荷元である農事組合法人ありくさんの施設が火災に遭い生産がストップしてしまいました。ご支持をいただいていただけに当時は大変ご迷惑をおかけいたしました。その後施設も無事再建、完成し、幸いにも当時元の菌が別棟にて管理されていたため2年ぶりに復活することができました。今やブラウン色のえのきは他にも似たようなものが出回っているようですが、こちらの生産者さんは培地に地元のおがくずを寝かせたものを使用しています。通常、えのきなどの栽培はトウモロコシの芯を粉碎したものを使用することが多いだけに、キノコの味を左右する培地にかなり手間暇をかけ、他の物とは一線を画した旨味と味わいを実現しております。自生する天然のエノキ茸を元として栽培されてきた「山えのき」は一見ただけで立派な軸が特徴、なによりも加熱しても質感は衰えず、しっかりとしたフィギアを保ち、歯触りがシャキシャキとリズミカルです。本来のえのきを持つ独特な旨味と風合いとの出会いは、きっとこの「山えのき」がきっかけともなるでしょう。野性味あふれた「山えのき」を再度ご案内できる日を迎えられるのは本当に喜ばしいことと感じております。