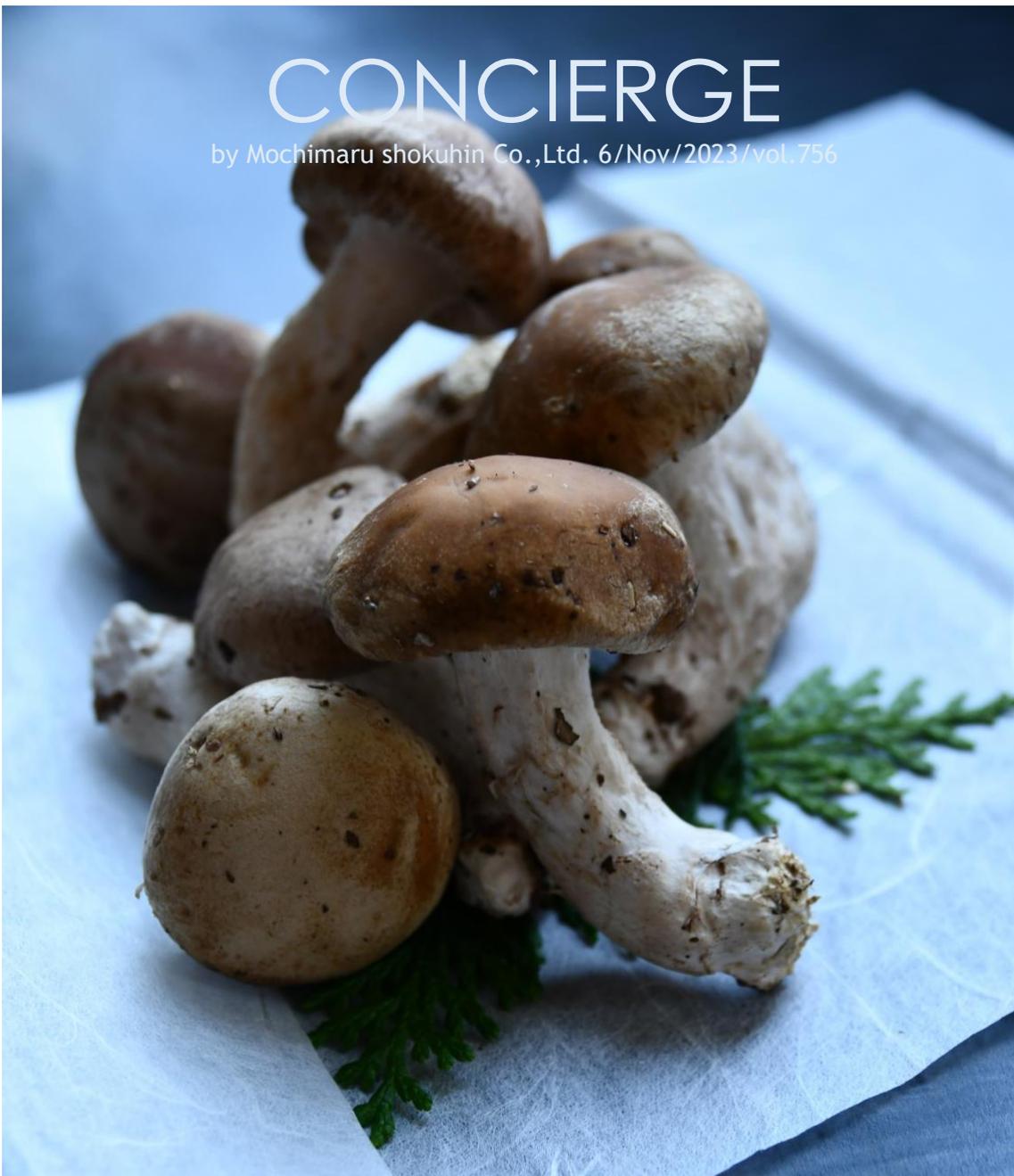


# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Nov/2023/vol.756



## 松きのこ（広島県産）"Matsu-kinoko" mushroom

広島県世羅町は広島県のほぼ中心地に位置し、松茸の産地として知られていました。しかし近年の気象の変化、虫食いや外的要因により松茸だけではなく他のきのこの発生量もどんどんと少なくなってきたそうです。そんな中、キノコ栽培を生業とする世羅きのこ園で、二十数年という歳月の間さまざまな研究を重ね、まつたけ菌としいたけ菌を掛け合わせて優良選別を繰り返して生まれたのが「松きのこ」というキノコだそうです。その名のごとく松茸の様な香りが楽しめる話題にもなっています。衛生管理が徹底されている施設で人工栽培されているので、虫食いなどはほとんどなく、きのこ独特のサクサクとした食感を生で、サラダのように楽しめるといったことでも有名になりました。但し、少し火を通した方が独特の旨味も感じやすい様で、松茸の様な香りと松きのこが持つ芳醇な味わい、食感を手軽に楽しむことができます。少し風変わりでもあり、しかし斬新でもありという「松きのこ」。調理ではあまり火を通しすぎないのがコツだそうです。ホイル焼きや天麩羅は地元でも人気のレシピ、割いてサラダに入れたり魚介や肉類と併せてイタリアンでもフレンチでも風味豊かにお楽しみいただけるでしょう。