



木へのこだわり 味香り 原木しいたけ



セールスポイント

しいたけの栽培には、古くから行われてきた原木栽培と、おが粉等を利用した菌床栽培があります。原木栽培は、栽培期間が長く、天候に左右されるなど安定生産が難しい面がありますが、春、秋に自然発生するきのこは肉厚で、歯ごたえや香りが良く、しいたけ本来の豊かな風味を持っています。

地域との関連性

かつては多くの生産者により、原木による自然栽培が行われていましたが、生産コストや労働力の不足、原木の入手難などから減少しつつあり、希少となっています。

主な産地

豊かな自然と気候・風土に恵まれた中山間地の美杉地域や一志地域などで生産されています。

こだわりの生産者

浅尾椎茸園

美杉地域で、無農薬栽培で肉厚の歯ごたえがある味香り豊かなしいたけを栽培しています。

[詳しくはここをクリック](#)

向川しいたけ園

一志地域で、無農薬栽培で肉厚の味深いおいしさを追求した、しいたけを生産しています。

[詳しくはここをクリック①](#)
[詳しくはここをクリック②](#)

長谷川林産園

一志地域で、無農薬栽培の肉厚で歯応えぱりぱりのしいたけを作っています。

[詳しくはここをクリック①](#)
[詳しくはここをクリック②](#)



旬のレシピ

原木しいたけ

●干ししいたけの辛子あえ

干ししいたけを水でもどし、戻し汁とだし汁で煮る。煮上がったら、酒、醤油、砂糖、みりんを加え、ゆっくり煮詰める。冷まして、食べる直前に辛子である。

●エビとレンコンのしいたけボール

しいたけの裏に片栗粉とコブ茶を振りかける。卵白に片栗粉、コブ茶、すりおろしレンコン、むきエビ1cm角を混ぜる。しいたけの裏に盛り、枝豆を刻んだ飾りを振って、少なめの油で揚げる。

