

【仙台エリアおすすめ食材 大和町の「舞茸」】

Facebook 掲載日：R4.10.24

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬な食材、今回は「舞茸」をご紹介します。

大和町は県内で随一を誇る舞茸産地で、その生産量は県全体の約 5 割を占めています。今回お話を伺ったのは、株式会社七つ森ふもと舞茸さんです。七つ森ふもと舞茸さんの作る舞茸は、色味が白っぽく肉厚で、独特の香りが特徴。大崎市鳴子で自生していた原木舞茸が由来で、これらの特徴はこの種菌でないとできないとのこと。

県内の舞茸では唯一の ASIAGAP を取得しており、安全な舞茸をつくるために生産工程のすべてを管理し、食品安全や環境保全、労働安全など持続可能型の林業を目指した取組を行っています。

おすすめの食べ方は素材のよさを味わえる「天ぷら」だそうです☆揚げた時の香りを楽しんでほしいとのこと。舞茸は冷凍保存もでき、割いて油をひかずに炒めてから冷凍すると、調理したときにうまみが出てより美味しくなるそうです。

七つ森ふもと舞茸さんの直売所は今年の9月にリニューアルオープンしたばかり。おしゃれな店内へぜひ足を運んでみてくださいね♪また、秋保ヴィレッジ農産物直売所などでもご購入いただけますので、秋の味覚をぜひご堪能ください☆

■問い合わせ先

株式会社七つ森ふもと舞茸 住所：黒川郡大和町吉田一本杉 39（農場・直売所隣接）
TEL：022-345-5386
facebook：https://www.facebook.com/humotokami/

宮城県仙台地方振興事務所 TEL:022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #舞茸 #宮城県産 #大和町 #七つ森 #秋の味覚
#天ぷら

