

【仙台エリアおすすめ食材 大衡村の「原木シイタケ」】

Facebook 掲載日 : R5.3.1

仙台地方振興事務所管内のおすすめの旬な食材、今回は「原木シイタケ」をご紹介します。
シイタケには、天然の丸太を使う原木栽培と人工の培地を使う菌床栽培があるのをご存じですか？今回お話を伺ったのは、大衡村で原木シイタケを 30 年以上栽培し続けている吉田勝俊さんです。原発事故の影響で出荷規制を受けましたが、安全な栽培管理に取り組み、平成 27 年に出荷を再開しました。

吉田さんは施設栽培で年間 500 本もの原木（コナラ）に種菌（シイタケの種のようなもの）を植え付けます。栽培で一番大切なのは湿度とのこと。直射日光が当たらず適度にこもれびが差し込む湿った森の中のような空間を創り出す工夫をしています。原木の中に菌が行き渡ると木の表面から小さなシイタケが顔を出し、大きく育ったものを手作業で収穫。昔から変わらぬ品質で作り続けるこだわりを感じました！

出荷は 4 月頃まで続き、JA 新みやぎ元気くん市場仙台南店などで販売されています。原木と菌床のシイタケの違いにもぜひ注目してみてください！寒い時期が旬の原木生シイタケは肉厚で香りが良いので、シンプルなトースター焼きやアヒージョにしても美味しいですよ♪

■問い合わせ先

宮城県仙台地方振興事務所 林業振興部 TEL : 022-275-9252
地方振興部 TEL : 022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #原木しいたけ #宮城県産 #出荷再開 #生シイタケ
#コナラ #湿度 #こもれび #肉厚 #トースター焼き #アヒージョ

