

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Nov/2014/vol.322

大風しめじ・ひらたけ（新潟県産） Oyster mushroom "Oodako-shimeji"

大きな傘を持つ立派なひらたけ、「大風しめじ」は箱から出し手に取るだけでひらたけ独特の良い香りが広がります。近年は季節になると多くのキノコが出回るようになりました。以前は味や香りを評価されてひらたけの栽培も盛んで、多くの産地から様々な大きさや形の物が市場に出荷されてきましたが、現在は優れた特性を備えた数種類を残すのみとなったような気がします。その中でもつくりが丁寧で、味も香りも高く評価されているひらたけが、新潟から季節を限って出荷されています。越後しろね（新潟県白根）は300年の伝統を誇る大風合戦の町です。昔から信濃川を挟んで両岸から畳24畳分ほどの大風があげられ、紐を絡み合わせて引きちぎり合い勝敗を決めていました。そんなところから、白根の特産物で立派な傘を持つ「大風しめじ」は命名されたようです。昔からひらたけはその香りと味わいに定評があり、様々な郷土色溢れるお料理に使われてきました。今では和食にとどまらず、多くの洋食にも使われています。ひらたけは輸入されるブルロータス・グレースに味も香りも近く、世界中で最も親しまれているキノコの一つとも言えます。この「大風しめじ」のような美味しいひらたけを通して、より多くの方々に旬の旨味を満喫していただきたいと思っております。