

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Aug/2016/vol.410



## 黒あわび茸（長野県産） Brown oyster mushroom “Kuroawabitate”

長野県中野市は全国でも有数の園芸農業地帯として知られています。果樹や園芸、そしてこのきのこの栽培においても生産性を考え施設型農業を積極的に取り入れてきました。えのきたけは全国第1位の生産量、ぶなしめじ、なめこ、エリンギをはじめバイリング(白霊茸)、あざ茸などの特異なキノコ類の生産にも力を入れています。この「黒あわび茸」もその一つで、色も濃く大きく広がった傘と幾分薄目のテクスチャが特徴です。しかしその食感はやはりあわびに似たコリコリシコシとした特徴のある食感を保ち、黒茶色の傘も存在を主張しています。調理をしても縮み具合も少ないのでメインともにお使いいただけるような魅力もあるでしょう。日本は在来種も入れてかなりの種類のキノコがありますが、黒あわび茸は中国から沖縄へと伝えられて現在では人気のある高級キノコとして国内での生産が少しずつ広がってきています。少し涼し気な風と共にそれぞれのその味わい、食感、余韻に至るまで楽しめます。ふと薫るキノコの香りにもなんとなく皆が引き付けられる、そんな情景も漂う季節がやってまいりました。