

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/Sep/2016/vol.413



山伏茸（山形県産） Lion's mane mushroom

特徴的でもあり、ユニークな外観を保っている「山伏茸(ヤマブシタケ)」はサンゴハリタケ科サンゴハリタケ属のキノコです。よく見ると、その先がサンゴの様に枝分かれしており、個体の形状が山伏の胸元についている梵天(丸い飾り)に似ているために、「山伏茸」と言われるようになった経緯があります。中国では昔より宮廷料理にも用いられていたキノコとしても知られており、もともとは珍しく数の少ない貴重なものでした。その幽玄な姿にしる気品のある印象も受けますが、調理をしても味わいと食感に非常に優れています。癖のないこともあってどんな食材と併せてもまとまりもよく、姿自体が目を引き面白い食材です。調理をするとお料理に奥深い味わいを与えるのは豊富なアミノ酸と、そしてβグルカンやビタミン、ミネラルなどの抜群の栄養素によることあるでしょう。フライやスープ、炒め物や和え物など、かなり様々なレシピにも対応します。今やこうして栽培され、普通に手に入れることができるようになった「山伏茸」ですが、いまだに少しミステリアスでもあり少しかしこまった印象があるのも、過去の時代の名残なのかもしれません。そんな美しいキノコである「山伏茸」の歴史にも思いをはせながら、味わっていただければと思います。