

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Sep/2020/vol.605



バイリング あわび茸 はくれい茸（長野県産） Abalone Mushroom

「バイリング」はヒラタケ科の一種でエリンギの変種ともいわれています。「はくれい茸」「白霊茸」「雪嶺茸」とも呼ばれ、もともとは中国の西の端にそびえる雄大な天山山脈に自生する希少種のキノコで、その名のごとく軸が太く白く開いた傘が幽玄な雰囲気をも漂わせています。火を入れるとまるでアワビのようにコリコリとした食感で香り豊か。煮崩れもせず、その存在感はお料理の中でも十分に主張され、ワンランク上の高級食材としても知られています。陸のアワビとも称され、食通に愛され、その希少さ貴重さから神のキノコと呼ばれるほど珍重されてきました。今では中国でも菌床栽培が確立されておりますが、長野県の北信州中野市では18年ほど前から「バイリング」の栽培に着手し、その後努力の甲斐あって栽培に成功、技術も確立され現在も瓶栽培で丹念に作られています。何しろ栽培期間がかかることや手間がかかること、質の良いものを作るには技術も必要なことから日本でも「バイリング」栽培は他の地域ではなかなか普及しておりません。しかしそんな貴重な存在だからこそ、あえて「バイリング」の魅力が浮き上がり、一度食してみたいと思わせるほど魅惑的な存在となっているのかもしれない。