

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Oct/2020/vol.609

半天然舞茸 Maitake (山形県 秋田県 山梨県 他)

舞茸は今やスーパーなどでお馴染みのキノコではありますが、それらはほぼ栽培もので、実際に天然の舞茸は樹齢を経たナラやカシなどにしか発生せず、産地においても非常に貴重であり、その名前のように「舞い踊る」ほど美味しいといった意味も分かるほど秋の一瞬に現れる風味豊かな山の恵みでもあります。それほど天然の舞茸は一般にはなかなかお目にかかれないものですが、味わいや食感にこだわった「半天然」という方法で育てられている舞茸があります。半天然舞茸は、3~4年前から栽培をスタートいたしました。原木(楢木)を輪切りにして舞茸の菌を植菌、その木を伏せこんで地面に引き詰めて置きます。あとは自然の環境の中で発生するのを待つ方法で、ほぼ天然の舞茸に近い状況下で育てられています。その為こちらも販売量も期間もある程度限定はされますが、香り豊かで1つの株が約1~2kgというボリュームもあり、注目を集めているようです。天然のものに近い切れの良いシャキシャキの菌ごたえと、舞茸独特の味わいをお楽しみいただけます。概ね9月末、10月初めぐらいから2~3週間のご供給となりますが、今後高度差を設けて長期出荷を目指しているそうです。自然の環境下で育つため、多少の割れや汚れも生じますが、一般に流通されている菌床プラントの舞茸とは全然違う、また一味違った天然舞茸に近い美味しさをお楽しみいただければと存じます。