

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Oct/2022/vol.704



コプリーヌ 和名:ササクレヒトヨタケ Coprinus (長野県産)

一見小さくて、まるでツクシの様に見えるキノコは、和名が「ササクレヒトヨタケ」。それは傘や柄にササクレがあって、成長し傘が開くと一晩で自分で分解酵素を出し溶けてしまうからといわれています。ヨーロッパでは高級キノコとして昔から珍重されてきた歴史があります。それもそのはずで、「コプリーヌ」はマッシュルームより濃い味わいと、調理をするとよく出汁が出る為、料理に深いコクを出すといわれているからです。食感も部位によりシャキシャキ、ふんわり、コリッとしている…など、そんな独特の雰囲気も持ち合わせています。主に自然の中で群生することが多く、しかしヨーロッパなどではその期間は限定されてしまうことから「幻のきのこ」ともいわれています。キノコ栽培においては熟達した生産者も多い日本、そんな「コプリーヌ」が楽しみなことに日本でも栽培、生産され始めています。まだ小規模ですが、生産者独自の製法により小さいサイズながら、幼菌の段階で収穫し出荷されています。