

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Sep/2023/vol.750



静岡県産はなびらたけ「ホホホタケ」 Sparassis crispa Cauliflower mushroom "Hohoho-take"

天然のものは標高1000m以上の夏期のみで生育するといわれている「はなびらたけ」は、昔は幻のキノコと呼ばれていました。それはまるで白いレースの花びらのよう、柄の分枝が多く、サンゴのように美しい形をしたきのこです。今や栽培技術も確立して培地により生育させ、出回ってはいますが、カビに弱く人工栽培が非常に難しい品種のため、生産にもそれなりの技術が必要なのです。今回ご紹介するこの「ホホホタケ」とユニークな名前の付いている「はなびらたけ」は、見ていただくとお分かりになるようにフリルのきめが細かく、とても綺麗なキノコです。元々地元で電球事業を行っていた大井川電機製作所が、その技術を生かして第二の事業としてこの「ホホホタケ」の生産に着手し、高品質な栽培を実現、今や海外に輸出するほどまでに成長しています。細かくフリゼして立ち上がりもかなりしっかりとしており、肉厚でコリコリとした歯ごたえもよく存在感があります。火を通して型崩れしにくいこと、癖のない味わいから、煮ても焼いてもどんな料理にも応用できるプレミアム感抜群の食材です。はなびらたけはキノコの中でも断トツのβ-グルカンの量を誇っていることもあり、美容と健康、そして美味しさと、まさに三拍子そろったキノコ。「はなびらたけは食べた人々を“ホホホ”と笑顔にする」を理念に今日も静岡にて生産が続けられています。