

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Oct/2023/vol.753



山形県産 ひら茸 Champignons pleurotte "Hiratake"

秋の野山を感じる食材といえば、やはりキノコ類が頭に浮かびます。今や菌床栽培などで1年中出回っているキノコも、元はといえば自然の中、樹の幹や根から発生する「木の子」という意味で日本ではキノコといわれるようになったといわれています。日本ではその数、四千から五千種類ともいわれおり、古の時代から行く度のサイクルを得ながら、生活には無くてはならない食材として、秋の食卓には必ずと言ってよいほど上がってきました。「しめじ」といえば今では「ブナシメジ」を指しますが、一昔前までは「ひら茸」が「しめじ」と呼ばれていました。しかしひら茸は、日持ちがブナシメジに比べて短いことから今や圧倒的にブナシメジに「しめじ」と呼ばれる座を奪われていますが、元来持つ柔らかな肉質や深い味わいと香り、料理に入ることでも出汁も要らないなどといわれるのは、やはりひら茸の一番の魅力です。今回ご紹介するこの山形産の「ひら茸」は、株採りで軸が立派なタイプですのでボリューム感も楽しんでいただけることでしょう。フランス料理でもブルロットと呼ばれ、フリチュールやパイヤッソンなど、様々なレシピに使われるとてもメジャーなキノコ、秋の「ひら茸」をぜひお楽しみください。