

みえの安心食材

菌床

シイタケ

●取材先

桑名市坂井

栗原 清寶さま 清二さま

●食材説明文 (約 140 文字)

肉厚で、カサがぎゅっとしまった三重のシイタケ。網で焼いて、醤油をたらしていただくと、口の中でじんわり広がる、香ばしさと旨み…。

栄養豊富な菌床や丈夫なシイタケ菌を作る研究機関。ストレスを与えないよう自然に近い生育環境を再現する生産者。ふたつのあくなき探究心が、天然ものにも勝る三重シイタケの味わいの源となっている。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



2



別バージョン

シイタケ菌。肉厚になるもの、
カサが開きやすいものなど、数種類ある。

3



菌床は、クスギ・ナラ・シイ・カシのチップを
ベースに作られている。

4



接種から収穫までは約5ヶ月を要する。
他のきのこ類より時間がかかる。

5



室温21～22℃、
湿度は60～70％に保たれている。

6



培養期間は110日～120日。
菌がうまく育っているかどうか、毎日チェック。

7



菌床は黒から白、そして茶色へ。
菌が回るたびに色に変化していく。

8



菌床から出る余分な水分を分離するため、
ある時期から袋を横向きにする。

9



菌床が新しいほど大きく、数も多くできる。
1 菌床につき、月に2回収穫できる。

10



菌床は初収穫から4ヶ月、
長ければ6ヶ月は使用できる。

11



別バージョン。

12



一度成長を止めるため、温度の高い部屋に移す。
芽を一斉に出すための大事な工程。

13



14



別バージョン。

しいたけが生えてきたら、昼夜の寒暖差をつくり、「秋」に近い状態を作り出す。

15



朝・夕の一日2回、手でもぎって収穫する。
一日平均150kgの収穫量。

16



別バージョン

17



によきっと力強く育ったしいたけ。
収穫の日を待ちわびている。

18



カサの開いてないものが
旨みがぎゅっと詰まっている。

19



試行錯誤した結果が現れる収穫の日。
たくさん採れたときは、喜びもひとしお。

20



別バージョン

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



肉厚で歯ごたえもばっちり。
クセのない味で人気が高い。

23



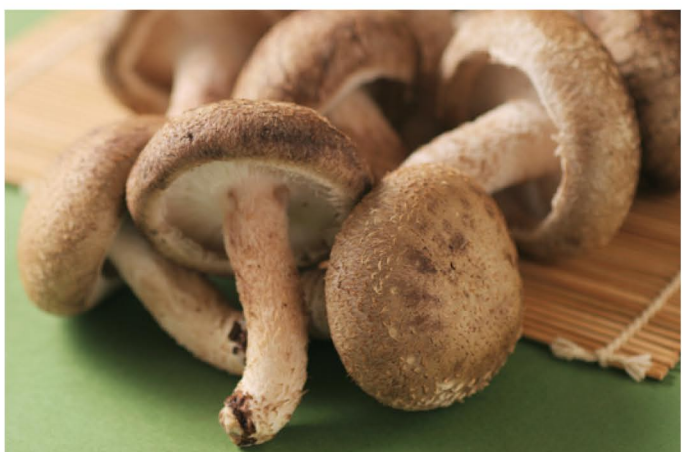
軸は、薄くスライスし、
焼いて食べるとおいしい。

22



横バージョン

24



横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

25



しいたけの甘辛煮。肉厚のカサに出汁や野菜の旨味が染み込んでいる。

26



横バージョン

27



アップバージョン

28

