

## みえの安心食材

菌床

# ヒラタケ

### ●取材先

JA 松阪しめじ部会

部会長 井上 勝さん

### ●食材説明文（約140文字）

しっかりした歯ごたえで炒め物に最適。煮物にしても、とてもいい出汁がとれるヒラタケ。甘辛い佃煮も美味だ。採れたての、芳ばしい上品な香りはまた格別で、じつに食欲をそそる。

自慢の味を守るために、温度、湿度に気を使い、ひとつひとつを大切に栽培している。

●現地風景コメント（約30文字）

1



菌床はおがくず、米ぬか、トウモロコシの油かすを混ぜたこだわりのブレンド。

2



密閉させたビンで菌を培養。

3



別バージョン

4



菌がビンいっぱいに増えるまでに、  
約1ヶ月かかる。

5



温度、湿度が一定に保たれた部屋で栽培。

6



菌の培養室。雑菌が入らないように細心の注意を払っている。

7



ヒラタケの成長は早く、  
半日でなんと、倍の大きさに。

8



あまり早く成長しすぎないよう、  
夏でも15℃前後の低い温度で栽培。

9



10



生え始めて10日ほどで収穫できる。

低温度でじっくり育てることで、  
より美味しいヒラタケになる。

11



ひとつが100gになったところで収穫。  
大きくなりすぎると日持ちしなくなる。

12



別バージョン。

13



傷つけないように1つ1つ収穫。

14



ビンから外すと、  
ヒラタケの香りがあたり一面に漂う。

15



別バージョン。

16



菌床がついたままのほうが長持ちする。  
残ったビンの菌床は畑の肥料として再活用。

17



黒くてカサの開いてないものが  
よいダシが出る。

18



収穫時期の温度、湿度を考えないと  
いいヒラタケはできない。

19



収穫後、すぐに梱包する。

20



パックのなかでも  
大きくなるほどの生命力。

●食材写真コメント（約30文字）

21



22



時間をかけ、  
じっくりと育てたヒラタケ。

23



別バージョン

●調理盛付例コメント(約30文字)

24



25



横バージョン

ヒラタケの吸い物。

上品なダシと香りが絶品。

26



27



別バージョン