

大和町の「菌床シイタケ」をご紹介します。

今回お話を伺ったのは、農事組合法人七ツ森菌床椎茸生産組合の廣瀬翠さん。こちらの組合では、組合長の早坂誠吉さんの娘さん三人が事務・パック詰め・生産の各部門を担当しており、廣瀬さんは旦那さんと一緒に生産部門を担っています。

同組合では、15棟のハウスで年間約100トンを超えるシイタケを生産・出荷しています。ハウス内の室温をシイタケの成長に適した温度よりも低い15℃に設定し、じっくり育てることで、肉厚で歯ごたえの良い高品質なシイタケになります。また、水を与えずに管理することで、傷みにくく日持ちするシイタケに仕上がります。

廣瀬さんおすすめの食べ方は、焼いたシイタケにワサビをのせて醤油をかけたり、素揚げして麵つゆをかけたりと、肉厚で身が締まった味の濃いシイタケの素材本来のおいしさが味わえる食べ方だそうです。

組合での直売を行っているほか、仙台場外市場 杜の市場やおてんとさん吉岡店にも出荷しています。また、現在は冬季休業中ですが、3月以降には花野果ひろば七ツ森でも販売されますので、ぜひ新鮮で肉厚なシイタケを味わってみてください。

■問い合わせ先

農事組合法人七ツ森菌床椎茸生産組合

TEL(FAX 兼用):022-346-2801

仙台地方振興事務所地方振興部

TEL:022-275-9140



大和町産 菌床シイタケ

