

【仙台エリアおすすめ食材 仙台市の「きくらげ」】

Facebook 掲載日：R6.8.22

今回は仙台市岩切産「十符谷（とふだに）のきくらげ」をご紹介します！お話を伺ったのは、“身体にいいものをつくりたい”と栽培を始めて約8年の堀井利一さん。専用ハウスをつくり、旬の夏だけでなく、生キクラゲを1年中皆さまにお届けしているとのこと。中に入ると、栽培が難しく県内では珍しい白キクラゲがお出迎え✳️使用済みの菌床は近隣農家で肥料として再利用され、エコも忘れません。

最大の魅力は、その肉厚さとプリプリの歯ごたえ！

「1分ゆでてわさび醤油やポン酢で食べるのが一番簡単で美味しい！和洋中何でも合い、低カロリーでカルシウムや食物繊維が豊富なので、サラダや玉子焼き、パスタ、カレーなどに入れるのもおすすめ」とのこと！プリプリ食感を楽しめるので、お子様も喜びそう♪

商品はオレンジ色のシールが目印。松尾芭蕉『おくのほそ道』にも登場する「十符の菅（すげ）」をモチーフにした菅笠のキャラクターが描かれています。農産物直売所たなばたけ、ヨークベニマルの一部店舗等で購入できますので、ぜひお手にとってみてください！

■問い合わせ先

十符谷のきくらげ 堀井利一 TEL：090-8536-6400 ※発送のご相談もできます
宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

