

仙台管内のおすすめ旬食材「原木シイタケ」をご紹介します。お話を伺ったのは、仙台市にある熊谷農園の3代目、熊谷貴幸さんです。

県内で約9割が菌床シイタケとなった今、原木シイタケを栽培し続けている理由を聞くと「歯ごたえ、香り、味の濃さが違う！原木を1本1本運ぶのは大変だけど、無農薬で品質が良いのものがとれるし、何よりお客さんが喜んでくれるので。」と笑顔でお話してくださいました。

最初に見せていただいたのは“花どんご”。傘が花びらのように見える干しシイタケで、2023年に行われた全国品評会では農林水産大臣賞を受賞！冬に時間をかけて育てることで肉厚なものがとれるそうです。生シイタケのハウスは収穫真っ最中。普段はわかりませんが、実は色んな品種があって食感なども異なるそうです。

オリーブオイルで蒸し焼きにしてお皿に取り、めんつゆを少しかけて頂くのがおすすめとのこと♪歯ごたえもしっかり楽しめます☆

勾当台公園や根白石おもしろ市のマルシェで販売されています。とても人気ですぐ売り切れてしまうので、ぜひお早めに足を運んでみてくださいね♪

- 朝市・夕市ネットワーク（勾当台公園市民広場）月1回程度
直近の販売会→2/20、3/20 午前10時～午後2時
- 根白石おもしろ市（仙台市泉区根白石堂の沢）毎月第3土曜日
直近の販売会→3/15 午前10時～12時30分
- 問い合わせ先
宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

仙台エリアおすすめ食材 # 食材王国みやぎ # 宮城県産 # 原木シイタケ # 熊谷農園

