

あわびのするような食感の高級キノコ

コリコリとした食感で油との相性も良く、焼いても天ぷらにしても美味しいう高級食材の黒あわび茸。「低カロリーなのにヒタミヤミネラルが豊富なんです」と語るのは、あわび茸ファーム所長の藤原勝さん。

亜熱帯地域原産なので、冬に温度が下がる国内での生産は難しく、あわび茸

ファームでは温度と湿度が管理できる設備の整った屋内で栽培する。「とはいえ最後は人間の感覚が重要で、温度や湿度を肌で感じ、換気扇の開閉などで外気を取り入れ調整しています。今後はさらに量産を進め、和歌山の特産品として、多くの人にこの食感と美味しさを伝えたいと思っています」。



容器に菌を植え付け約50日で出荷される黒あわび茸。栽培方法のミニチュアルなどもなく、手探りで行ってきました。加熱しても縮みや煮崩れが少ないのが特徴で、炊き込みご飯もおすすですと藤原さん。



黒あわび茸

平成30年度プレミアム和歌山推奨品審査委員奨励賞 受賞

販売者 / 和島興産株式会社あわび茸ファーム  
住所 / 岩出市根来75-3  
電話 / 0736-79-3380

http://www.forte-shokuhinkan.com/shop/ オンラインショップでも販売



和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”の視点で推奨する。



残間里江子審査委員長

和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあります。毎回審査が楽しみです。

プレミアム和歌山

取材をバックアップします！

和歌山県では、メディア関係の皆様へ取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

- お問い合わせ ■和歌山県広報課  
TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500  
e-mail / nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp
- わかやま紀州館  
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F  
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002  
e-mail / kishukan@wakayama-kanko.or.jp

- 和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)  
http://wave.pref.wakayama.lg.jp/photo/
- 和歌山県PR動画(動画素材貸出)  
https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/
- 和-nagomi- バックナンバー  
https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/

**ふるさと和歌山応援寄附**  
ふるさと納税で、元気なわかやまに。  
1万円以上の寄附で和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、プレミアム和歌山の商品207品の中から贈呈！（県外にお住まいの方が対象）※詳しくは、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。  
https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000

交通アクセス  
●羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間10分  
●和歌山市まで  
●関西国際空港からバスで約40分  
●大阪市中心部から車で約1時間

●号の取材先

和歌山 人・もの・地域

**和**  
nagomi

2020 vol.41

企画・発行 / 和歌山県  
発行日 / 令和2年3月16日  
企画編集 / サンケイ広告(株)  
制作 / (有)YS'pros  
印刷 / 中和印刷紙器(株)

「和-nagomi-」は、古紙配合率70%以上の再生紙、大豆油インキを用いて制作しています。