

日本を代表する食用きのこの一種。
和風出汁には、なくてはならない食材。

椎茸 (原木)

○特 徴：

原木しいたけは、味や香り、歯ごたえが強く、ビタミンB群は野菜の2倍以上含まれていると言われています。

しいたけの旨味は、グルタミン酸とグアニル酸によるものです。

グアニル酸は、乾燥することで、旨味成分が増加します。

抗ガン作用や高血圧に効果があると言われていいます。



○食べ方：

煮たり・焼いたり・揚げたり汎用性の高い食材です。

また、シカやイノシシなどのジビエを活用した「椎茸の猪肉詰め」や「椎茸と鹿肉のそばろ寿司」などの新しい食べ方もあります。



○ 旬：春・秋

○産 地：日高川町

○生産量： 乾燥3, 274Kg
生 3, 753Kg (平成25年)

○問い合わせ先：美山村森林組合 (0738-58-0014)

○販売単位： 生椎茸 乾燥椎茸

生椎茸販売は、100グラム/パックから

乾燥椎茸販売は、75個で30グラム/から