



えひめの原木しいたけ 美味しいよ!

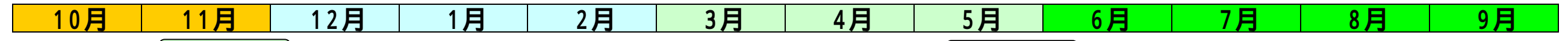
愛媛は、原木乾しいたけ全国第4位の生産県です。しかも、県下の約80%は、八幡浜地方局管内の市町で生産されています。安全で安心な原木しいたけを是非ご賞味下さい。

生産者の声

こだわりの原木栽培！私たちは、クヌギやコナラなどの原木を使って、**無農薬無添加**で原木しいたけを育てています

原木乾しいたけができるまで

南予の真面目な生産者が、昔からの方法で一生懸命作っています



一年目

しいたけ作りは、紅葉頃の原木を切ることから始まります

クヌギ等は切ってもまた芽が生えて育つ、生命力の強い木です

クヌギ林はカブト虫やクワガタ虫も育てています



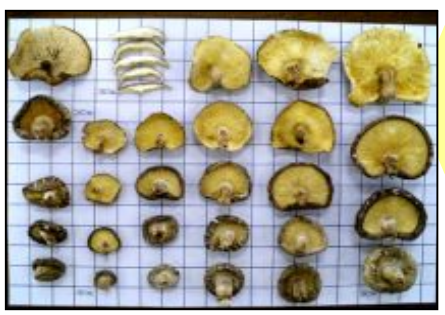
扱いやすい長さに原木を切って、しいたけ菌を植え込みます



原木の管理
*しいたけ菌が全体に広がった原木(ほだ木)をつくるため、大切に手入れをします
*しいたけは、春と秋の年2回発生します

二年目以降

しいたけ菌が原木の中に広がれば、翌春から美味しいしいたけがコキコキ生えてきます



しいたけフェスタ

美味しいしいたけを皆さんに味わってもらうため、イベントを開催しました (H18.11.23大洲市オズメッセにて)

大洲市産の原木乾しいたけに『^{みらくる}味楽来しいたけ』という名前が付きしました (H18.12.22商標登録)

しいたけレシピ

こんなにあります美味しいレシピ集！一挙掲載9レシピ(裏面に満載)

低カロリーでヘルシー！ 地元南予産だからフレッシュ！ 安全安心！ 原木乾しいたけは、ビタミン、ミネラル、食物繊維たっぷりの自然食品。大自然からの贈り物です！

しいたけ団子のもち米まぶし



- <材料>
- 乾しいたけ4枚
 - 戻し汁1/4カップ
 - 豚挽肉(脂少なめ)400g
 - 長ネギみじん切り1カップ
 - ショウガみじん切り少々
 - もち米1カップ(一晩水につけ、ざるにあげたもの)
 - タレ(辛子しょう油)
- 片栗粉
調味料
- ・マヨネーズ
 - ・酒(又はワイン)
 - ・塩
 - ・こしょう
 - ・味の素
 - ・ごま油

- <作り方>
- ボールに挽肉、しいたけ、長ネギ、ショウガをみじん切りにしたものを入れ、しいたけの戻し汁を少しずつ加えながらよく混ぜる
- に調味料を加える。固さを見て片栗粉を加え、親指大の団子にする
- もち米を周りにつける(もち米にピンクの色を付けるときれい)
- もち米に火がとおるまで蒸す。辛子しょう油で召し上がれ！
- * 龍蝦片(えびせんべい) やかきもちを添えてもOK