

# いわてコレ推し Season3

From 純情産地 ~JA いわてグループ 今月の推し!~VOL.6 | JA おおふなと

ふっくら肉厚で風味豊か

軸までまるごと美味しい自慢の一品

一年を通じて“最盛期”、肉厚な菌床しいたけ

大船渡市の日頃市町で1棟あたり8,000菌床のハウス4棟でしいたけを栽培しており、一日あたりの出荷量は70~90キロほどになります。ハウスごと・棚ごとに時期をずらして管理して一年を通じて収穫できるので、毎日が最盛期のような感じです。

2カ月かけて菌床を培養してから、しいたけ発生作業をすると、9カ月間収穫することができます。3週間ほどのサイクルでしいたけが発生するのですが、発生がにぶくなったら菌床を手で叩いて刺激を与えます。「雷が鳴るとしいたけが豊作」と言いますが、まさにその通りで、刺激を与えると実際に発生が良くなるんですよ。特に気を付けているのはハウス内の湿度と温度の管理です。発生期は水分を控え、朝晩と日中の温度差を人工的に作ることで、肉厚なしいたけに育つよう心がけています。

今月のコレ推し!

菌床しいたけ

25年の経験を経て誇れる「高品質」を収穫

菌床しいたけ栽培を始めて25年になりますが、経験から感じるの「初収穫が肝心」ということです。開封した菌床をしっかりと洗ってから乾燥させ、ベルベットに包まれたような良い菌床にするよう意識しています。そうすると初収穫時にしいたけが均等に発生して収量も多く、良いしいたけを継続的に収穫できると感じます。いま管理している菌床は、どれも肉厚で大きく高品質なしいたけが収穫できます。カサが締まって白くふんわりしていて見た目が良く、風味豊かでとても美味しいです。軸も美味しいので、先端の石づきだけ落としてぜひ召し上がってみてください。

JA おおふなと 菌床椎茸生産組合 代表 舘脇 一人さん

今月のコレ推し! 菌床しいたけ

JA おおふなとの菌床しいたけは大型でボリュームがあり、しっかりとした菌ごたえが自慢です。各農家が高品質生産に努めており、品質・数量ともに安定した通年出荷で市場から高い評価を得ています。カサの縁に白く毛のようなものが多く見えているしいたけは新鮮な証。料理するときは洗うより軽く汚れを拭き取るようにすると風味が流れずおすすめです。



推しの食べ方! 菌床しいたけのアヒージョ

米油、つぶしたニンニク片、刻んだ唐辛子を熱し、軸ごと大きめに切ったしいたけを入れて5~10分煮込みます。仕上げにハーブソルトを振って出来上がり! そのままシンプルにバゲットに乗せて食べたり、パスタと和えたり、ピザのトッピングにしても美味しいです。簡単で美味しいのでぜひ!



いわてコレ推し! YouTube好評配信中!

スマートフォンで右のコードから簡単アクセスOK! 農家さんの“生の声”をJAいわてグループ公式YouTubeチャンネルで随時配信しています! ぜひご覧ください。



JA おおふなとから「りんごジュース」30本入り1箱を抽選で3名様にプレゼント!

- 郵便はがき、または応募フォームより、必要事項をご記入の上、ご応募ください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(令和7年1月中旬に配送いたします。)
- 締切日: 令和6年12月29日(日) 当日消印有効
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。
- ※写真はイメージです。



こちらのコードをスマートフォンで読み込んでご応募できます。

020-8799

日本郵便(株) 盛岡中央郵便局 いわてコレ推しプレゼント係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域のみらい。

JAいわてグループ



〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部 TEL.019-626-8519