

(『たのしみひとしな ふるさと発見ランチ』資料)

『しめじのつくだに』^{はなし}についてのお話

今日のふるさと発見ランチは、しめじのつくだに^{やさい}を野菜とあわせた「しめじあえ」です。

このしめじは、ふるさと発見ランチ^{つか}で使っているはたけしめじ^{おな}と同じもので、桑名市坂井地区^{つく}で作られています。そのしめじを、桑名のしぐれ屋^やさんがつくだに^{かこう}に加工しています。よくスーパーでみかけるしめじより^{おお}大きな「はたけしめじ」は栽培が難しく、温度^{おんど}や湿度^{しつど}の微妙な変化^{ひびょうなへんか}で、形^{かたち}などの出来具合^{できぐあい}に差^さが出てしまうので、毎日^{まいにち}こまめに様子^{ようす}を見ながら^み育てなければ^{そだ}いけません。作るのに^{てま}手間がかかる^{ため}為、三重県内^{みえけん}では数件^{せいけん}しか生産者^{せいさんしや}がいないという、大変^{たいへん}貴重な^{きんぎやう}きのこです。

かさは、おまんじゅう^{かたち}のような形^{かたち}から^{たい}ほぼ平ら^{ひら}に開き、成長^{せいちやう}すると色^{いろ}はくすんだクリーム色^{いろ}となります。

じっくり^{じくじく}煮込^{にこ}んでも、シャキシャキとした食感^{しょくかん}が^{のこ}残っていて^{のこ}とってもおいしいですね。

「はたけしめじ」は、美味しい^{おい}きのこの^{だいひやう}代表^{だいひやう}といわれている「ほんしめじ」^{いちばん}に一番^{いちばん}近い^{ちか}きのこと^{ちか}いわれていて、うまみ成分^{せいぶん}もたくさん^{はい}入っており、にがみ^{にがみ}が^{すく}少ないのが^{とくちゆう}特徴^{とくちゆう}です。

たくさん^た食べて^たくださいね。

