

四日市の日本一

ホンシメジの生産高

1999年に、ホンシメジの人工栽培に成功しました。「香りマツタケ、味シメジ」といわれ、マツタケと同様に大量生産が難しいといわれていましたが、2004年より大量生産を可能にしました。(131トン 平成22年度)

このコーナーでは、公認のものから非公認、詳しい統計のあるものからないものまで、四日市が日本一と思われるものを紹介します。



ホンシメジを生産するタカラバイオ株式会社楠工場 河合高志さんにお話を聞きました。

Q. 「ホンシメジ」ってどんなキノコですか？

「香りマツタケ、味シメジ」といわれる「シメジ」とは数々の食用キノコの中で「ホンシメジ」のことを指しています。旨み成分がたっぷり含まれていて苦味などないので、軽く火を通せばそのまま食べられますし、いろいろな料理にも合います。マツタケと同じで人工栽培が非常に難しいですが、試行錯誤を経て大規模栽培に成功しました。

Q. これから「ホンシメジ」をどのように広めていきたいですか？

現在、年間約500万本を生産し、市内だけではなく、県内の百貨店・スーパーや道の駅、イタリア料理店、東京や大阪の百貨店などにも出荷しています。また、市内の学校給食で使ってもらったり、市が首都圏で行っている物産イベントなどでも出品したりしています。

これからは飲食店などとコラボレーションして食べてもらう機会を増やし、まず市民の皆さんに四日市の味として認識してもらって、将来は市の魅力のひとつとして広く認知してもらうのが目標です。



知っとく情報 ホンシメジができるまで

- ①岐阜県産のオガと栄養価の高い自然栄養成分をミックスしたものと水をポリ容器に入れて処理し培地を作ります
- ②無菌下で培地に菌種を接種
- ③暗室で110日ほど培養します
- ④発芽・芽摘みの作業を経て、接種から約4カ月後にホンシメジを収穫します



有料広告掲載欄

エネルギーと夢とともに50年
50th

LPガスと太陽光発電など、複数のエネルギーを有効に組み合わせ、エコと快適を両立したライフスタイルをご提案します。

エネルギーと住まいの
朝日ガスエナジー株式会社
TEL: 059-332-2311
四日市市西坂部町4789-2
URL: <http://www.asahigas.co.jp>
E-mail: info@asahigas.co.jp

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。

四日市のおいしいレシピ

～「かぶせ茶」は飲むだけではもったいない！
茶殻も食べてみませんか～



茶農家であり、「かぶせ茶カフェ」を営む清水加奈さん

「かぶせ茶」は、収穫前の一定期間、茶の樹を黒いネットで覆うので、茶葉がやわらかく、茶殻をいただくには、オススメのお茶です！



四日市ならではのメニューや地元で生産された農産物のおいしいレシピを紹介します。

「かぶせ茶」一口メモ

四日市が生産量日本一を誇る「かぶせ茶」は、うまみ・甘み成分が強いお茶です。ぬるめのお湯で抽出するのが最適です。水出しでもおいしく飲めます。

～おいしいレシピ～ お茶殻入り もちもち新茶ういろう

材料 かぶせ茶新茶(大さじ1)、ぬるめのお湯(300cc)、薄力粉(80g)、砂糖(60g)

作り方

- ①急須にかぶせ茶新茶を入れ、ぬるめのお湯を注いで茶葉が開くまで5分くらいじっくり待つ。(急須が小さければ、2～3回に分けて急須にお湯を注ぐ)
- ②ボウルに薄力粉、砂糖を入れ、①のお茶を少しずつ注ぎながらダマができないように混ぜ、漉す。
- ③②に急須に残った茶殻を入れて軽く混ぜ、耐熱タッパーに流し入れ、表面の泡をスプーンで取り除き、電子レンジ(500W)で6分間加熱する。
- ④荒熱をとったら、冷蔵庫で半日～1晩冷やす。
- ⑤タッパーから取り出し、好きな大きさに切ったらできあがり。

ワンポイント

- タッパーの代わりに製氷皿を使うと、簡単に一口いろいろが作れます。
- 黒豆や栗の甘露煮を添えると、見栄えがよく、おもてなしにピッタリです。
- かぶせ茶は、JAの直売所やスーパーの地産地消コーナー、地元のお茶屋さんなどで購入できます。

茶殻を食べると○○○

急須で入れたお茶を飲むと、水に溶け出す成分は摂取できますが、茶殻を食べることで、水に溶けない茶殻に残っている成分、ビタミンA(カロテン)・ビタミンE・食物繊維なども摂取できます。

茶殻でこんなメニューも！ ★新茶の茶殻佃煮★

材料 かぶせ茶新茶の茶殻(100g)、しょうゆ(大さじ1)、みりん(大さじ1)、砂糖(小さじ1)、白ごま(適量)

*味付けはお好みで！

作り方

- ①小鍋に茶殻、しょうゆ、みりん、砂糖を入れてぐつぐつ煮る。
- ②水気が無くなってきたら、火を止める。
- ③白ごまをふってできあがり。

ワンポイント

- 七味唐辛子やじゃこを混ぜてもおいしいですよ。
- 白ごはんにのせたり、おにぎりの具にも最適！



加奈さん(右)と母親のやすみさん

有料広告掲載欄

毎週月曜日に更新！！
ケーブルテレビ
5月はランチ特集です♪
～放送時間～
月・水・金・日
前10時～、後4時～、他
火・木・土
前11時～、後5時～、他
地上デジタル 12ch CTY

(((CTY))) CTY-WiFi を使おう!
近鉄四日市駅周辺で、Wi-Fi サービスまもなく開始!!
CTYインターネットユーザーは利用可能です。
スマホを使うならWi-Fiは必須です!!
詳しくはお問合せください。
外出先でも、サクサク使えるのじゃ♪
月～土(9:00～19:00) TEL 0120-30-6500

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。