



季節料理「和喜多」
脇田 綱偉さん



合同会社竹内きのこ園
竹内 篤史さん



1 エリンギのジャッキー
2 20gのエリンギは薫製で半分の大きさになる
3 巨大シメジでも薫製を試したが、あまりおいしくなかったという
4 唐揚げ用のフラワーえのきは特注品
5 カリッとさせた後に、エノキのシャキとした食感を丸ごとの唐揚げだからなせる業
6 熱々のうちに手で割いて召し上がれ

この進化が垣間見えた。お酒のつまみに合う食感と香りが人気だね」と笑顔で語る脇田さん。ここに生産者と飲食店のつながりが生む、きのこの進化が垣間見えた。

積極的に地元の食材をメニューに取り入れる市内の飲食店の店主たち。その料理の中でも「フラワーえのきの唐揚げ」は竹内きのこ園と和喜多の合作。「同業者との飲み席でオニオンフラワーという大きな玉ねぎを丸ごと唐揚げにする料理が話題に上がったんだ。それをエノキでもできないかな、と思ったのが始まりだよ」と話す和喜多店主の脇田さん。その後、篤史さんと唐揚げにできるフラワーえのきを調整し、今の形になった。

生産者と作る うまいもん



1 2 フラワーえのきは、普通のエノキと比べ、栽培方法も特殊だという
3 鍋の主役にエノキタケ
4 5 バイリングの生産も竹内きのこ園で行われている。複数のきのこ芽から一本に選別して、育成する
6 陸のアワビ「バイリング」。肉厚でプリッとした食感のバイリングは、刺身キノコでも楽しめる

篤史さんは「地元を盛り上げようと考えたとき、きのこ生産者だけで行動するのではなく、異業種と組む必要があると思います。そうすることで、よりオリジナルな商品開発と情報発信が可能になる」と熱く語る。

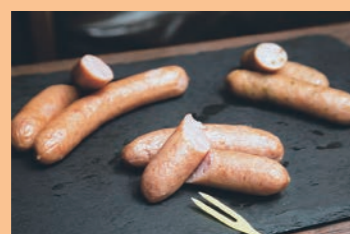
もともと、父親の秀治さんが作っていたフラワーえのきでしたが、販売場所の面積がとられるなどの問題で生産を止めていた。しかし、篤史さんが跡を継いだとき、飲食店「和喜多」からエノキを丸ごと唐揚げにしたいと要望があり、復活した。

上にまっすぐ伸びたエノキタケとは違い、花のように開いた「フラワーえのき」。「エノキは料理のわき役になることが多いですよ。和牛が敷き詰められた鍋の真ん中にフラワーえのきがあつたら写真映えしませんか」と楽しそうに話すのは、フラワーえのきの生産者である竹内篤史さん。

料理の主役になる エノキタケ



(有)神農素 えのきウインナー



▲ウインナーに干しエノキタケを入れたことで、肉の臭みがなくなります。うま味成分もエノキのグアニル酸と肉のイノシン酸の相乗効果が生まれました。おでんやスープにお勧めの風味が豊かなウインナーです。

▼「きのこ料理に合う酒を作ってくれ」という依頼から誕生した日本酒。きのこの食感と濃い味付けに合うように、しっかりと濃い味の日本酒にしました。ちなみに、このお酒にきのこは入っていません。



志賀泉酒造(株) Expert Kinoko



えのき氷



エノキタケの栄養を凝縮したえのき氷。うま味と栄養を手軽にとれるだけでなく、体脂肪の分解を促す成分が抽出されており、体に吸収されやすい特徴を持っている。

エノキタケをミキサーでペースト状にして、1時間煮出し製氷皿で凍らせて作る。味噌汁、カレー、煮物などいろいろな料理に使える。



◀ 2012年に誕生したJA中野市のゆるキャラ『えのたん&キノコフレンズ』。主役の「えのたん」は元気で明るくちょっぴりおとぼけなきのこ王国の王子様。その他のフレンズも個性豊かなキャラクター。実は、えのたんが一番最後に誕生したとか……。

◀ えのたんネット (えのたん公式ホームページ)

