

ふじのくにブランド
FUJINOKUNI
Brand



ホホホタケ
(静岡県産はなびらたけ)

食物繊維が
豊富な
白い貴婦人



実は簡単に調理ができる万能キノコは、加えるだけでいつもの料理をワンランクアップさせてくれる。

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は、白い花びらのように美しい幻のキノコ「ホホホタケ」を紹介する。

一見すると白い珊瑚かブーケのようだが、その正体は、標高1000m以上の高山等で見つかることがある幻のキノコ、「はなびらたけ」だ。

白い花びらのようなフリル状の形が個性的な希少キノコは、一般に湿度や温度などの管理が難しく、人工栽培のハードルは高い。しかし、「ホホホタケ」という愛らしいブランド名を持つ大井川電機製作所のそれは、白く型崩れのない美しい姿が大きな魅力。これは、本業の電球製造で培った技術力に加え、機械だけに頼らない人力による繊細な観察という「モノづくり」精神の賜物だ。その品質の良さは、東京浅草の老舗すき焼き店「今半」からじかに供給依頼があるほどで、食のプロからも高く評価されている。

豊かな風味とコリコリとした食感が特徴のホホホタケは、和洋中どんな料理にも合う。食物繊維も豊富で健康食品に使われるほどヘルシー。大井川電機製作所の中河社長は「調理が簡単なので男の食材」と笑う。白く貴婦人のように美しいキノコは、さっと炒めるだけでも、おいしく華やかに食卓を彩ってくれる。

クセがないので、蒸し物やスープ、すき焼きなど和洋中どんな料理にもピッタリ。ただし、サラダに使う時も軽く加熱しよう。

真っ白なフリルは本当にキレイ。この花びら部分の「ホホホタケ」の他、根元部分の花托を集めた「ホホホの子」もある。



商品管理には細心を払っているが、菌床のおが粉が付着している場合もあるため、軽く水ですすいで使うのがオススメ。



お問い合わせ
株式会社
大井川電機製作所
<https://oigawa-kinoko.com/>



読者の声



第45号
アンケートより

緑の写真が良く、やっぱりお茶の県だと思えた。
茶草場テラスもきれいで、風が気持ち良さそうです。

静岡市葵区
M.Kさん

静岡県には2年近く住み、いろいろな所を訪れ良い思い出がたくさんありますが、まだまだ知らない所を教えてください。

東京都
K.Iさん

少子化問題の取り組みの記事が大変興味深かったです。
子育てしやすい県づくりを推進している様子が分かった。

袋井市
R.Mさん

ほぼ毎月袋井に帰り、一週間は静岡再探検です。
小さな見どころをまめに載せてくれるとありがたいです。

沖縄県
K.Oさん