

SLOW FOOD

金丸弘美の

産地直行 スローフード

●梅木さんのシイタケ

大分の天瀬町本城にある梅木さんのシイタケ栽培は、海拔500mの実に空気のいい山間で行われる。原木は12年ものクヌギで、これを切り倒して、シイタケの菌を植え込み、2冬過ごして育てるのである。一般に出回る安いシイタケは、オガクズや、原木を使ってハウスで育てる。また中国産も多い。これらの安価なシイタケと、梅木さんのシイタケは歴然と味が違う。雲泥の差といってもいい。生は肉厚で、



焼いて食べると香ばしく、シイタケそのもののうまみがある。干しシイタケは、しっかりしていて香りもいいのだが、味が濃くて、ダシに使うと、素材を引き立ててくれ、料理も吸い物も腕が格段に上った気にさえさせてくれるのだ。シイタケの味の奥に、山林の自然の滋養をたっぷり抱えていて、その幸せを感じ取れるのである。

かなまる・ひろみ/1952年唐津市生まれ。作家。著書に「メダカが田んぼに帰った日」(学研)ほか多数。

おとりよせ情報

干しシイタケ
1kg3000円、4000円、5000円
(荷姿は500g入り袋詰め、送料別)

◇ ◇
大分県日田郡天瀬本城1910
☎FAX0973 (57) 3592