

愛別のきのこを紹介します



なめこ

なめこの旨みは茎にあります。愛別のなめこは太めの茎で、とても良い食感を味わえます。水で洗い、ゆでてキムチ和えにしたり、サッと湯通しして冷水でぬめりを取り、めんつゆ等に浸してお浸しにして食べても美味しいです。



椎茸

愛別では椎茸栽培の原点である原木栽培を主体として栽培しており、香りが高く、味、食感と共に抜群です。塩をふって焼いておろしニンジンと酢で和えたり、肉詰めにするなど美味しくいただけます。



エゾユキノシタ

えのきの原種のきのこで、香りが高く、食感もシャキシャキとしています。湯がいて大根おろしで和えたり、味噌汁に入れると、とても美味しいです。



えのき

愛別のえのきは太系の品種で茎が太く、シャキシャキとした食感と甘みが多いのが特徴です。お鍋以外にも、アルミホイルで包んでバター焼きにしたり、かき揚げなどがおすすめです。



舞茸

愛別の舞茸は舞茸本来の香りが高く、特に株の部分は抜群の食感です。バターやニンニクで炒めたり、炊き込みご飯にすると香りも食感も味わえます。