なかつ6次産業推奨品
NAKATSU Five Stars Story

# 栽培だけでなく乾燥にも
# こだわり抜いた珠玉の乾しいたけ。

## 乾しいたけ こうたろう

大きく贅沢な椎茸を乾しいたけにすることで旨みと香りを凝縮。肉厚で歯ごたえがある椎茸は、お手軽に椎茸ステーキや煮物にしてお召し上がりください。煮物は椎茸の戻し汁と一緒に煮ていただくと、さらに美味しくなります。

生産から袋詰めまで、すべて家族の手で行っています。だから、責任をもって高品質で安全な商品をお届けできます。全ての商品は、当農園で栽培し収穫した大分県産原木椎茸のみで作られています。

内容量:9枚

北曽木椎茸農園
〒871-0314 大分県中津市本耶馬渓町西谷 3869-4
TEL0979-53-2082 FAX0979-53-2082

中津市耶馬渓町の深耶馬の一角に広大な椎茸の“ほだ場”が広がっています。北曽木椎茸農園、代表の松田喜八郎さんは、しいたけ作り40年。年間4万本のくぬぎの原木で、“こうたろう”や“たまみ”などの品種を育てています。

今回推奨品に選ばれた乾しいたけこうたろうは、華が咲いたようにきれいに入る縦筋や、まるであわびのような食感が特長。戻すときは、30時間ぐらいゆっくり時間をかけるのがポイントだそうです。

原木は大分産が中心で、栽培にあたっては農薬、成長剤、殺菌剤、殺虫剤、肥料などは一切使用しません。原木栽培の利点はその美味しさ。生をそのまま調理しても、乾燥椎茸にして調理したりダシをとったりしても、その旨味、香りは決して失われません。

しかし、天候に大きく左右され供給の安定性の低さや病害虫の影響、菌が根付きにくいなど栽培が難しく、国内でも“こうたろう”の栽培農家は数えるほどしかないそうです。現在、国内流通量に占める原木栽培椎茸の割合は15%にも満たず、安価な菌床栽培や中国産の増加や原木栽培農家の高齢化に伴い、年々減少しているそうです。

北曽木椎茸農園では広大な“ほだ場”を松田さんご夫妻たったお二人で運営されています。シーズン最盛期になると次々と椎茸が顔を出すため、収穫、分別、出荷作業と、朝から晩まで休みなしの作業となります。ご夫婦の不断の努力が実り、生の原木露地しいたけは林野庁長官賞にも輝いています。「品評会用に作った特別なものではなく、いつも作っているものが選ばれたのがうれしい」と、松田さんはおっしゃいます。

そのような椎茸の生産努力を重ねてきた、北曽木椎茸農園の珠玉の乾しいたけこうたろうを、ぜひお試しください。

# 国内でも希少な「こうたろう」椎茸。
# 乾す事で凝縮された旨さが愉しめます。

なかつ6次産業推奨品
NAKATSU Five Stars Story

北曽木椎茸農園
〒871-0314
大分県中津市本耶馬渓町西谷 3869-4
TEL0979-53-2082 FAX0979-53-2082