

Farm products

農産物

管内の 農産物

東区福田のナメコ



満足することのない研究心が作る

安芸農園のこだわりの菌床で、

スクスクと育ったナメコを紹介します。



11月初旬から始まる出荷は4月初旬まで続き、農彩館・五日市ファーマーズマーケットおよびとれたて元氣市などで販売されます。



黄金たもぎ茸、きくらげ、椎茸、なめ茸、平茸と、きのこを栽培する(株)安芸農園では、食べる人が健康で元気になるものづくりに取り組んでいます。平成21年に会社を設立し、夫婦2人で始めたキノコ栽培。県内外の同業者との強いつながりも大きな力になっています。岡山県産のおがくずに、ヌカ、オガコ、フスマなどオリジナルにブレンドした菌床ブロックは、配合割合を微妙に調整してみたり、トウモロコシや砂糖キビを混ぜたりと常に研究を重ねています。まだまだ極められないと探求心は止りません。



〈食材提供者〉

東区福田 山本 勝樹さん 孝子さん

競合しない作目で、協調して経営に取り組みたいと話す、そんな山本さんの安芸農園から市場に並ぶキノコは消費者の目を驚かせるものばかり。これまでの概念、常識を覆すほどの大きなシイタケやナメコ、手に取るのを一瞬ためらうほど黄金に輝いたもぎ茸など、どれも「1度食べてもらえば次にまた求めていただける」と技術がなければ育てられない成果物に自信が溢れています。

農園の室内の温度、湿度の管理にはとても神経を使いますが「芽をみれば育つ大きさが予想でき、触れば水分量も確認できる」と山本夫妻は熟知したナメコを優しく手にとります。

汁物に使われるのが定番のナメコですが、山本さんの大きなナメコだからさらにおいしいフリッターをご紹介します。

ナメコのフリッター

きのこの風味が口に広がる

材料 (4人分)

- ・ナメコ 200g
- ・揚げ油 適量

- | | | |
|---|------------|-------------|
| 衣 | ・卵 |1個 |
| | ・小麦粉 |1/2カップ |
| | ・片栗粉 |大さじ1 |
| | ・牛乳 |大さじ3 |
| | ・ベーキングパウダー |小さじ1 |

作り方

- ①ナメコの余分な水気を取る
 - ②衣の材料を混ぜ合わせる
 - ③ナメコを②の衣にくぐらせ、180度に熱した揚げ油で揚げる
- ※好みで塩や天つゆをつけて

(制作：イーファム)

