

しいたけ

日本を代表する食用きのこで、古くから精進料理に欠かせないものでもあります。最初はおまんじゅうのように傘が丸まっていて、それがだんだんと開いていき、最後に傘が平べったくなります。

しいたけには2種類の栽培方法があります。

原木栽培

クヌギやコナラなどの丸太に種菌を植える栽培法
味・香りが強い
木の伐採から発生まで2年

菌床栽培

おがくずに米ぬかやふすまなどを混ぜて作った培地に植えて育てる方法
くせが無くしいたけ嫌いの子でも食べやすい
培地作りから発生まで3か月

菌床栽培は栽培日数が短く、大量生産ができ、天候に左右されない施設栽培に向いていることから安定生産・安定出荷しやすいものです。そのため日本で流通している多くが菌床栽培です。

一方で原木栽培しいたけの生産者は減ってきており、原木しいたけはとても希少なものになっています。

乾燥しいたけ・・・生の状態より乾燥させた方が旨みも栄養価も上！

しいたけは昔から天日にあてて干す**自然乾燥**をしていましたが、現在は電気や灯油などの熱源を使い熱風に当てて乾かす**熱風乾燥**が主流になっています。

学校給食会で取り扱っている乾燥しいたけは**浜松市産(天竜区)**のものを使用しています！

このしいたけは**原木栽培・熱風乾燥**で、原木栽培のものは味も香りも良く、生産者さん・製造業者さん自慢のしいたけに仕上がっています。

ただ自然の中で育つしいたけはその美味しさに虫さんもたくさん寄ってきます。生の状態でしいたけに潜り込み、そのまま収穫され、しいたけと共に乾燥されてしまいます。自然のものを食材としていることから虫の混入の報告が多く上がっています。しかし、調理員さんはこの商品についてよく理解をしていただいているので、調理前に異物確認・異物除去の作業工程を丁寧にしていただいています。

