

舞茸・エリンギ

参考文献

霜村春菜(2014), 野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION, 株式会社農経新聞社

吉田企世子(監修)(2010), 日本の食材実践レシピ, 主婦と生活社

農林水産省, https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2110/spe1_03.html?utm_source=Twitter&utm_medium=sns&utm_campaign=aff2110

舞茸 サルノコシカケ科

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準 少 多											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
栃木	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
新潟	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
長野	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

エリンギ ヒラタケ科

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準 少 多											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
新潟	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
長野	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

○歴史と栽培方法

乾燥気候を好むため、南欧～中央アジアの草原地帯が原産地。日本に自生しておらず、1993年頃に愛知県林業センターで栽培方法が確立された。以降急速に日本に広まっていったといわれている。菌床栽培という、おが粉に米ぬかやふすま等の栄養剤を加え水と混ぜ合わせた培地で行われる。主に屋内の栽培環境で管理されている。また、傘や柄に白い綿状のものが付着していることがあるが「気中菌糸」というきのこの菌糸が成長したものでカビではないためそのまま加熱して食べることが可能である。

○エリンギの選び方と保存方法

選び方		傘が開きすぎず、薄い茶色のもの。柄は白く弾力があり、傷がないもの。
保存	生	湿気をよくふき取りラップで包み冷蔵庫野菜室で保存。
	冷凍	食べやすい大きさに切りフリーザバッグに入れて保存。

舞茸

一般に広まっている品種。香りや食味が良く料理の用途が広い。天然物は高価だが人工栽培によって生産量が増加し通年出回っている。



白舞茸

一般的な舞茸とほぼ同じ形をしているが傘の色が白～クリーム色の品種。食感はやわらかめで煮ても色が出ないことからお吸い物等の料理に使われる。



○舞茸の選び方と保存方法

選び方		傘が密集し、べたつきがなく、ハリがあるもの。株が大きくしっかりしているもの。
保存	生	パックのまま冷蔵庫野菜室で保存。使いかけの場合は水分をふき取り密閉容器に入れて保存。
	冷凍	石づきをはずしてフリーザバッグに入れて保存。

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。