

によきによき

きのこのじか



新聞

10月号



Facebook 注目記事



きのこのじか



秋はキノコの季節、いろんな場所でキノコフェアが開催されています。

東急ハンズ池袋店さんの『キノコミュ』取材してきました。写真はキノコミュで売られていた“エリンギパパの椅子”。



天然きのこ 真っ盛り!

雨の日が続いたことで、ちょっとした丘や公園などでもたくさんのきのこが見られます。写真は富士山で見かけた“美人”なタマゴタケ。今秋、みなさんもきのこを意識して散策してみませんか?

NEWS/イベント情報

きのこフェア in 秋葉原 10月6日(火)~10月12日(月)

秋葉原駅前の『日本百貨店しょくひんかん』にて1週間の特設きのこ売り場が登場します。最終日12日(月)はきのこ問屋バイオコスモによるきのこ汁の試食販売を行います。

きのこフェア in 吉祥寺 10月29日(木)~11月4日(水)

アトレ吉祥寺店 Oisix CRAZY for VEGGYにてきのこフェアを展開します。11月1日にはきのこゆるキャラ『雪ちゃん』によるじゃんけん大会を予定。

きのこ問屋 社員のひとこと

受発注担当: 園部 梨菜

【所属】総務 【きのこ問屋歴】11ヵ月 【趣味】ドライブ

【好きな食べ物】

酸っぱいも(梅とか)、塩辛物

【ひとこと】 初心の心を忘れるを
モットーに頑張っています。



Twitter 注目記事



きのこのじか
@kinokonojikan



以前きのこのじか記事でも書いた事のある“死者のトランペット”ことクロラツパタケ。

きれいなラツパ型に出会えました。

物騒な名前ですがヨーロッパでは人気の食べられるきのこです。



きのこ問屋コラム 『きのこと私』 #04

「きのこの人工栽培を発明してくれてありがとう」

いよいよ秋です！待ちに待ったきのこの季節がとうとうやってきました！

天然のきのこしか食べられなかった時代にはきのこを一年中食べられるように塩蔵付けにして保存していましたね。今でも天然のきのこはそうして保存していますが、きのこが一年中食べられるようになったのは今から72年程前に森喜作博士が原木椎茸の栽培技術を考えてくれたことが始まりだそうです。

今では普通にスーパーで買えるきのこもこの先陣の人たちが考えてくださったおかげなのです。今、スーパーで買えるきのこと言えばえのき茸、ぶなしめじ、椎茸、舞茸、なめこ、マッシュルーム、エリンギとかが売られています。

弊社ではその他にひじり茸、たもぎ茸、山伏茸、あぎ茸、白まいたけ、ふくろ茸、野生種えのき、ときいろひらたけ、バイリング、ポットベラ、黒あわび茸、柳マツタケ、谷川茸、ユキワリ茸、丹波しめじ、畑しめじ、花びら茸、コブリーヌ、琥珀茸、ぬめりすぎ茸、等も取扱っています。

72年前から今までの間によくもまあこんなに沢山のきのこの人工栽培に成功したものだと思えて感心してしまいます。やっぱり日本人はきのこが好きなのですね。

私たちがこのおかげで商売が出来ていることに感謝しつつ、これからも美味しいきのこを待ち望んでいる方々の為にも頑張っていこうと思います。

季節は冬に向かって日に日に寒くなってきますので、皆様方に置かれましてもお身体をご自愛の上、健康で楽しくお過ごしください！

株式会社バイオコスモ

代表取締役社長 市岡 隆司



きのこ問屋を営んで25年。今でも自分の足できのこ産地を回り、営業回りもします。

モットーは『仕事に携わったすべての人が幸せになれる会社に』

会社は神奈川県にありますが出身は岐阜県。

今月の『このきのこ知ってる??』

“朱鷺の翼の色に似たひらたけ”

『トキ色ひらたけ』



ピンク色のきのこですが、生育時に着色料等は一切使っていません。

このような色をしたひらたけの一種です。佐渡島にいる朱鷺(とき)の翼の色に似ていることからこの名前が付けられました。

ひらたけ系のため、よいダシを取ることができます。

トキ色ひらたけは加熱してもあまり色落ちはしません。

【レシピ例】

パスタ、天ぷら、サラダなど、ピンク色を生かした料理におすすめです。(営業:望月)

【編集後記】

天然きのこも真つ盛りですが、栽培キノコも今が真つ盛り。きのこ問屋もまさにハイシーズンです。

スーパーさんではきのこの棚を広げてもっと多量種のきのこが並んでいます。この機会にお気に入りのきのこを見つけたい菌活ライフをお過ごしください。

【次回予告】

・おすすめ薬膳きのこ 鍋屋さんをご紹介します！
・市岡社長のコラム。
・きのこ問屋社員のひとことは受発注を担当している内山が担当します。

などなど