

によきによき

きのこのじか



新聞

4月号



Facebook 注目記事



きのこのじかん



小田原市根府川にある農家レストラン『きのこの苑 お山のたいしょう』さんにお伺いしてきました。採れたて原木椎茸が味わえるおすすめきのこのスポットです。

名物の原木椎茸フライが絶品！



エリンギメンマ、販売開始いたします

食感の良いエリンギをメンマ状にカットし、醤油とごま油をベースに輪切り唐辛子をちょっぴり加えて『エリンギメンマ』を作りました。

ご飯に乗せて食べてもよし、お酒のおつまみにしてもよし、本物のメンマみたいにラーメンにのせても美味しくいただけます！

実はこのエリンギメンマ、きのこのじかん記事で作ったものをきのこの問屋社内にあるデリカ部が試作を繰り返して商品化した記念すべき第1号なんです。こういったきのこの問屋ならではの商品を増やしていきたいと思えます。



Twitter 注目記事

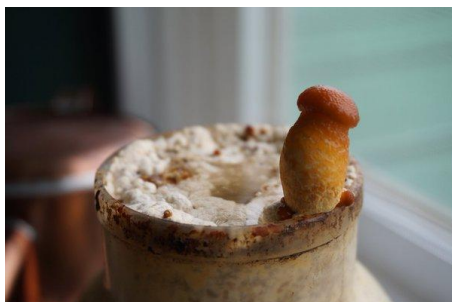


きのこのじかん @kinokonojikan



きのこの問屋の事務所でナメコ栽培に挑戦中！
1回目は無事収穫出来まして、写真は2回目の発生です。

ちょっと大人びてきた、今日のナメコ。



きのこの問屋 社員のひとこと

営業：露木 啓

【所属】営業【きのこの問屋歴】10年

【趣味】きのこの狩り、ギター

【好きな食べ物】

きのこの料理(軽井沢のエブリコさんというキノコレストランで飲んだハツタケのスープが最高でした。)

【ひとこと】

きのこのじかんで記事を執筆させていただけています。
きのこの魅力が伝わるよう、がんばります！



長崎の眼鏡橋にて

きのこ問屋コラム 『きのこと私』 #10

「新たなスタート」

季節も春になり少しずつ暖かくなってきましたね。

4月と言えば新年度、歓迎会、入社式や入学式など新たなスタートの多い時期ですね。

私もこの時期は何となく人生をリセットしてやり直せるような気持ちになります。

私はこの4月に大学4年間を過ごした福井県福井市に行ってきます。

大学を卒業してから30年になりますがその間に2回しか行った事はありませんでしたのでもう町も相当変わってしまっていると思いますがあ頃の思い出の一部でも探せたら嬉しいと思います。



JR 福井駅

今思えば親のおかげで育てていただき大学にも出させていただいたのですよね。

そのことを改めて感謝しつつもう一度あの頃に戻ってリセットして来たいと思います。

何がどうなるかは分かりませんがまた何か仕事の役に立つものが見つければ良いと思います。

皆様におかれましても4月は新たなスタートとして初々しい気持ちで過ごしてくださいね。

桜も満開になり私もウキウキした気分です今月を過ごしたいと思います。

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??』

野生に近い旨味と食感

『ブラウンえのき』



山野に自生している野生えのきの遺伝子を強く受け継いでいるブラウンエノキ。野生のえのきに近い旨味とヌメリが特徴です。

食物繊維は純白種(一般的にスーパーで販売されているえのき)よりも多く含まれていて歯応えは最高です。

生産者によって『琥珀茸(こはくたけ)』、『柿の木茸』、『野生種えのき』など個性豊かな名前販売されています。

【レシピ例】

お味噌汁に入れるのが産地流。他 炒め物や天ぷらなどに。

(営業:望月)

【次回予告】

・特集は春のきのこアミガサタケ(採取出来たらの話です)
・きのこ問屋のひとこととは、顧問の石島。
・このきのこ知ってる?は大黒本しめじです。

【編集後記】

春ですね。春と言えば桜、と答えるのが一般的ですがキノコの春と言えはアミガサタケです。
3~4月頃、銀杏や桜の木の周囲に生えるキノコで海外ではモリユと呼ばれる高級食材。ダシが美味しくクリーム煮などにします。春の公園で地面を見ながら歩いている人はこのきのこを探しているのかも。