

によきよき

# きのこのじか



# 新聞

5月号



## Facebook 注目記事

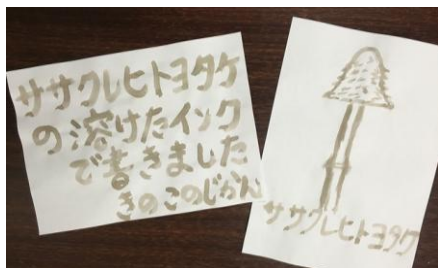


きのこのじか



ササクレヒトヨタケは成菌になると自分で分解酵素を出し一晩で溶けるきのこです(だから一夜茸と言います)。溶けた液体はインクになると聞いたので文字や絵を描いてみました。

ばっちり描けました！



## 《アミガサタケ》春のきのこの代表格

きのこ好き達が春になるとソワソワしだすのはこのきのこが見たいから。

桜と同時期に見られる春のきのこ、アミガサタケ。

写真はきのこ問屋のある神奈川県のある公園で見えたものです。

日本ではあまり知られていませんが、海外ではモリーユと呼ばれる人気の高級食材でもあるんです。

## 《メディア情報》笑ってコラえてに出演しました

5月4日(水) 夜7時56分~8時54分

日本テレビ『1億人の大質問!?笑ってコラえて!』日本列島記念館の旅というコーナーにきのこのじかんスタッフの露木がきのこ好きとして出演します。お時間がございましたらぜひご覧くださいませ。



## Twitter 注目記事



きのこのじか  
@kinokonojikan



まんじゅう??

いやいや、国産のフクロタケです！

日本で唯一のフクロタケ生産者圃場に視察に行ってきた様子をツイートしました。



## きのこ問屋 社員のひとこと

### 手代木 郁哉 (ふみや)

【所属】きのこ部 【きのこ問屋歴】6年半

【趣味】車いじり、ドライブ

【好きな食べ物】お肉、お寿司

【ひとこと】



きのこのじかの商品で、一人でも多くのお客様に笑顔になって頂けたら幸いです。

## きのこ問屋コラム 『きのこと私』 #11

### 「春といえば」

春といえば皆さんは何を思い浮かべますか？

花でいえば桜や沈丁花やタンポポ等でしょうか？

私は食べる事が好きなので春といえばやっぱり山菜の季節ですね。

タラの芽やごみや竹の子、ふきやわらびなど沢山の山菜をスーパーで見かける事が多くなりました。

昔は山菜もきのこと同じで山に入って自分で採ったものですが最近では中々山に行く機会がなくてつついスーパーで買ってきてしまいます。でも本当は自分で採った方が何倍も美味しいのですね。

子供の頃は苦味や灰汁が嫌で好きではなかったのですが、大人になってから独特な風味や苦味があって逆に大好きになった食べ物です。

食べ方は山菜の種類によって様々ですが私は天ぷらや酢味噌で和えて食べるのが大好きです。私の田舎では庭にタラの芽の木が植えてあったのでこの季節になるとタラの芽の天ぷらを良く食べていましたよ。

山菜を食べると自然の恵みを一杯頂いているぞって感じて元気になりますよね。

皆さんもどうかこの時期にしか食べられない山菜を沢山たべて元気にお過ごしくださいね。

P.S ちなみにノビルやヨモギは山菜ではなく野草だそうですよ。難しいですね～！

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??』

香り松茸、味しめじ

### 『大黒本しめじ』



本しめじは旨味成分を多く含んでいるきのこですが、栽培が非常に難しくとても希少なきのこでした。軸がぷっくりとしている形状から七福神の一人、大黒様のお腹に見立てて『大黒本しめじ』呼ばれております。

ちなみにブナシメジをホンシメジと呼ぶ人がいますが実は全くの別種。ぜひ正しい名前覚えてください。

#### 【レシピ例】

お吸い物、炒め物、お雑煮などの料理にどうぞ。

(営業:望月)

#### 【編集後記】

冒頭のアミガサタケ、今年も何度か出会うことができました。初見では気持ち悪いと思いますが、何本も見ていく内にとても可愛く見えてくるから不思議。アミガサタケは近所の公園や街路樹の脇など、比較的身近に映えます。春は上だけでなく、足元を見ながら歩いてみてくださいね。

#### 【次回予告】

・特集は笑ってコラえて放送の裏側。特集されたきのこなど。  
・きのこ問屋のひとつとは、顧問の石島。  
・このきのこ知ってる?は丹波しめじ(はたけしめじ)です。