

乾椎茸ときのこをテーマにしたグルメの会は、平成23年から開催し5回目となる。

乾椎茸はどの地方で栽培しても味や栄養成分に特に差異はないと言われているが、長年注意深く調理していると、栽培地の自然環境の違いや、栽培方法により微妙な違いがあることが分かる。  
特に触感や齒切れには、その違いが表れている。

乾椎茸ときのこ類を調理して、食味して見ると、乾椎茸の香りやうま味を理解することが出来ます。調理技芸者として、乾椎茸を学び、乾椎茸の中国料理の調理に努めたいと思っております。

全国の乾椎茸の産地のご協力を得て、同じ条件で水發(水もどし)、調味(少量の砂糖、塩)で調味した乾椎茸の味を食べ分けて見ました。  
①～⑨の産地別の乾椎茸、併し⑦の対馬産のものがこの料理に間に合わなかつたため除外してあります。

乙未 神無月 グルメの会  
「華福寿の乾椎茸ときのこ料理」菜譜  
国産原木乾しいたけの力！

平成27年10月6日(火)  
平成27年10月7日(水)



① 岩手：久慈 新潟：佐渡 静岡：土肥 山口：山口 烏取：烏取 愛媛：大洲 佐賀：唐津 熊本：阿蘇



この料理は、愛媛県の大洲には、見事な栗があるとのお話しがあり、取寄せました。本日ご来店のお客様にサプライズプレゼントとして、ご紹介しました。とても大粒でしっとりホクホクしておりました。

アミューズブーシュ  
香淳冬菇羹  
：乾しいたけの「羹」あつもの

新潟県佐渡産乾椎茸

佐渡の乾椎茸は古くから銘品といわれております。

乾椎茸のもどし汁を蒸して加熱した後に濾して、塩で調味し薄切りした乾椎茸と共に、澱粉でさらりとしたとろみをつけた「羹」にしました。



## 前 菜：オードブル

### 酸 煮 鮮 草 菇

：フレッシュきのこのドレ煮

なめこ草・舞茸・エノキ草・ぶな占地草  
福井県産生椎茸・山口県産乾椎茸

山口の乾椎茸は自称「長州乾椎茸」として有名です。滑らかな舌触りと軟らかさと、味の染み込みが良いことが特長です。フレッシュな季節のきのこと、中華ドレッシングで軽く煮込み、胡麻油で香りをつけ、冷やしたサラダ感覚の前菜です。



### 糖 醋 冬 菇 條

：乾椎茸の唐揚げ浙江風甘酢煮  
愛媛県大洲産乾椎茸

愛媛県大洲市は、四国有数の乾椎茸の生産地です。水もどりが良く、鼈(ひだ)の形・色が鮮やかな品の良い乾椎茸です。噛みしめると肉汁のうま味がいっぱいに広がります。



### 辣 炒 灰 樹 花

：舞茸の中国風  
きんぴら  
エリンギ草・秋なす  
静岡県土肥産乾椎茸

今回調理しました乾椎茸は静岡県土肥の「香菇」です。肉厚で菌傘の巻きが良く、とても上品な椎茸です。北海道愛別産の舞茸と、唐辛子を使い、きのこの金平(きんぴら)を作って見ました。この料理の特長は、ギュッと噛みしめる歯応えと、ピリッと味が染み込んだ辛味とうま味です。この料理に上質の乾椎茸と舞茸あります。



### 麵 醬 煙 冬 菇

：乾椎茸の香り煮、麵醬風味  
山口県産乾椎茸・あんずのコンポート

乾椎茸は油と甘みに耐性が良く、油で揚げた後、麵醬といわれる味噌を用いて、こつてりと煮込みました。コクのある濃厚なうま味に乾椎茸のうま味は負けずに、存在感のある味を醸し出します。

## 薑拌刺芥側耳

: エリンギ草の青山椒香り和え

エリンギ草・秋葵す

特岡県土肥産乾椎茸

秋を代表するナスときのこを油で揚げ、冷ました後、青山椒と長葱・香菜(パクチョイ)を微塵切りにし、薑味のドレッシングを作り、これで和えた前菜です。爽やかな塩味と、青山椒の香りと痺れる様な味は中国料理独特の前菜です。



## 葱油拌鮑茸

: あわび耳の葱油風味和え

白神あわび耳・分葱

高知県産四方竹

秋のこの時期だけ生産される高知の特産品「四方竹」と秋田県白神山麓三種町で栽培される「白神あわび耳」を、葱の香りたっぷりの葱油で和えた前菜です。秋ならではの匂の料理で乾椎茸料理に華を添えてみました。



## 蠶煌炒冬菇

: 乾椎茸ヒ・牛肉のカキ油煮

長崎県対馬産乾椎茸・薩摩牛

乾椎茸と牛肉に、共に相性の良い調味料、カキ油で煎鍋(チエンゴウ)という調理方法で軽く煮込んだ前菜です。乾椎茸は肉の様な感触があり、たっぷり牛肉を食べなくとも十分肉と乾椎茸のうま味を堪能出来ます。うま味やボリューム感は変わらず、カロリーは半減出来るヘルシーでコクのある料理です。



## 金沙鮮香菇

: 生椎茸の唐揚げ金沙の香り  
群馬県産生椎茸・金沙

乾椎茸のうま味を賞味する際、生椎茸と比較して見たいと思い、上質の群馬県産の生椎茸を唐揚げにしました。水分の多い生椎茸のうま味を味わうためにドライな料理に仕上げました。





### 麻醬拌冬菇

：乾椎茸の胡麻風味和え

岩手県久慈産乾椎茸・胡瓜・生落花生

岩手県久慈産の乾椎茸は、肉質がきめ細やかで、歯切れは絶品の椎茸です。この椎茸を炒め練り胡麻で調味しました。色に比べ、味はかなり濃厚なため、生の胡瓜を添えました。少し地味ですが、この時期にしか入手出来ない、千葉県八街産の新鮮な落花生を柔らかく煮ました、これで中國らしさの表した前菜となりました。

**大菜**  
：メインディッシュ

**乳火局錦绣菇**  
：季節のきのこの  
香港風グラタン

静岡県土肥産乾椎茸  
愛知県産銀杏  
ぶた占地茸・エリンギ茸



きのこの料理はクリーム煮が定番の味付けです、ここでは香港風にココナツミルクと牛乳・馬鈴薯澱粉を使い調味しました。バターやオイルを使用しないためサラッとしたクリーミーな味わいのきのこの料理です、深いうま味とコクは乾椎茸によるものです。



**五菇炸鍋米**  
：きのこ餡のおこげ料理

佐賀県唐津産乾椎茸  
まごも茸・木くらげ・  
枝豆・はたけ占地茸  
銀耳・錫杞



乾椎茸ときのこを濃厚なうま味のうま煮にし、お焦げ料理に調味しました。油で揚げたお焦げがこのうま味をたっぷり染み込ませ、軟らかなお米の料理に変身します。



### 鍋衣松茸片

：カナダ産松茸と小イカの炒め  
カナダ産松茸・小イカ・ニンニク・長葱・鍋衣や  
帆立貝・愛媛県大洲産乾椎茸

秋のきのこを代表する乾椎茸と松茸を、海の幸と共に広東風に強火炒めにしました。  
松茸に負けぬ乾椎茸のうま味をお楽しみ下さい。

お食事：

## 鮮秋菇米麺

：きのこの萬あん掛けスープ素麺

：熊本県産乾椎茸・エノキ茸・松茸  
長葱・白ぶな島地茸・素麺

素麺はサッパリとした味で食べることで更にうま味を増します。そして、乾椎茸は素麺との相性が特に良いので、きのこのうま味と合わせた中国料理にして見ました。和風で活かせる料理なら必ず中国料理でも表現出来る筈、これが華福寿の料理です。この料理のポイントは乾椎茸のもどし汁をベースにした鶏肉のスープです。



甜点心：デザート



## 冬菇可可糕

：乾椎茸のアーモンドジェリー

：鳥取県産乾椎茸・ゼラチン・杏仁豆腐  
エバミルク



乾椎茸でスイーツを、且つ、中国料理風にこれは、難題なテーマでした。でも乾椎茸は甘みやクリームとの組合せが良いので、伝統的な甜點心「杏仁豆腐」の手法を応用して、乾椎茸のアーモンドジェリーを作りました。味にアクセントと色彩を補うため、あんずのジャムをトッピングして見ました。

## 巧克力番冬菇

：乾椎茸のチョコグラッセカカオ風味

：乾椎茸のチョコグラッセ  
：兵庫県久慈郡乾椎茸・チョコレート  
：山口県産乾椎茸・チョコレート・カカオ



乾椎茸をティストする時、私の舌には若干の苦味を感じことがあります。きのこにはどれにでも感じるのですが、乾椎茸の持つ芳香な香りに隠れ、この苦を感じることが困難です。この苦味を活かしたスイーツを考える時、このうま味はチョコレートと共に通するのではないかと思いつき、老酒と黒蜜で乾椎茸のグラッセを作り、カカオパウダーをまぶしたものと、チョコレートをコーティングしたものの二種類を盛り付けました。

## 中国料理酒家 華福寿乾しいたけのしおり

## 乾しいたけの産地紹介 1. 南部冬菇(なんぶ どんこ)：岩手県

極寒の東北の大地、藤原三代の榮華と偲ぶ、慈しみの乾椎茸

2011年(平成23年)3月11日、大震災が福島・宮城・岩手をはじめとする東北地方と長野・茨城・千葉の東日本各地を襲いました。東京も震度5弱、近来日本人が経験した史上稀に見る災禍で沢山の尊い人命を失いました。この天災に追い打ちを掛けるように起きた原子力発電所の事故で、更に大きなダメージを受けました。

それ以来、この地方、特に岩手県で生産される乾椎茸は、放射能に汚染されているのではないかとの風評被害のため、消費者に敬遠され、生産者の皆さんの生産意欲も減退してしまいました。私が何故この様なことを苦くかと申しますと、私はの30数年来、岩手の乾椎茸をこよなく愛する調理技芸者の一人だと自負しているからです。

寒冷で厳しい自然環境の中、椎茸栽培に向かないのではないかと言われるこの地方で、生産者の皆さんのたゆまぬ努力の甲斐があり、すくすくと育つたくましさ、極めの細かい肉質、コクのある深いうま味、シコシコカリコリした歯切れの良さとその味わいに触れ、私の中国料理における冬菇料理の出発点になった乾椎茸だからです。

私は昨年(平成24年)より、ご縁に結ばれ、三陸地方の震災復興のお手伝いをさせて戴き、この地方の方々とお話しをする機会を得ました。その中で本当の復興というものは、この地方の人達が家族とともに住み、普通の生活をして、仕事を得て働き、安心して生計を立てられる様になることで、そのことが実現出来るよう見守って欲しい、との言葉に感動しました。

現在、岩手の乾椎茸は、生産もやや回復し、最も厳しい放射能検査を受け出荷されております。私の調理技芸者としての復興支援は、この現状を沢山のお客様に伝え、岩手の乾椎茸を食べて戴くことだと考えております。

華福寿にご来店のお客様は、心意気のわかる人ばかりです、その主旨に賛同され、ご来店の度に岩手産の乾椎茸をお買い求めていただいております。自然を克服することなど、今でも、これからも、人間の力で出来ることではありません。自然の旨みを尊び敬い、自然と共に生きることが、日本人の辿り着いた生き方だったのではないでしょうか、東北に生きる人も、私も日本人として生き、共に同じ時を刻む一人として「糸」を繋ぐ覚悟を持ちたいと存じます。貴方は如何ですか?

岩手の乾椎茸(冬菇)には、「久慈産冬菇」と「宮古産冬菇」という著名な産地があります。どちらも甲乙付け難い程、味の良い乾椎茸です。久慈産の方がいくらか歯切れが良いように思いますが、どちらも菌褶の巻きのしっかりと、きのこらしい美しい形が、料理を一層引き立てております。

田舎なれども南部の國は～この乾椎茸を調理していると、漁師だった親父さんが自慢ののどをふるわせて酔酔をしながら、楽しそうに、そして真しそうに、この民謡を語っていたことを思い出します、その時に食卓にこの乾椎茸の料理が乗っていたら…と過ぎ日が思い出されてしまいます。私の料理はいつでもそんな思い出とともにあります。

この乾椎茸を岩手県産と言わず「南部冬菇」と、私なりに称して見ました。岩手県は民謡でもよく謳われる南部の國、民謡の故郷、親潮流れるリアス式海岸線、東北の背骨のような奥羽山脈、高く聳え山深き森の北上高地。椎茸の栽培としては苛酷な環境、この厳しさが美味く上質な乾椎茸をつくり出します。

## 乾燥状態の南部冬菇

南部冬菇の特長は「しまり」、しっかりと引き締まった肉質です。

苛酷な栽培環境は椎茸にストレスを与えます。このストレスがうま味のもとと言われております。因果関係は私にはわかりません。

頑固な肉質は調理人を手こずらせますが、手応えのある料理が出来上がります。





水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態。

吸水性は高くありませんので水浸けに時間が掛かります。

冷たい水よりも、15℃程のやや温かめの水の方が、ふっくらとし、肉質にしまりのある椎茸にもどります。



乾椎茸のもどし汁

南部冬菇のもどし汁は、他の乾椎茸と比較しますと、香りは淡く甘みを感じさせる味があります。

うま味は濃い方ではありませんが、淡白で気品のある味わいが楽しめます。



もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。しっかりとした歯応えの上質な椎茸です。

菌柄が太く短いのは、十分栄養を吸収して育った証です。



南部冬菇の華福寿中国料理

#### 南部冬菇と牛肉の香料煮

もどし汁に牛肉と水もどしの乾椎茸を入れ、黒胡椒・山椒・八角・生姜を加え、更に、老酒・醤油・塩・砂糖で調味し、牛肉が「榮(エイ)」(中国料理用語で、煮崩れする程ではないが、箸で身が解れる位の柔らかさ)になるまで煮込んだ料理です。付合せは、

新鮮な孟宗筍とグリーンアスパラを、バターで炒め、塩・胡椒で調味したものです。



南部冬菇と三陸産昆布の煮浸し

水もどしの乾椎茸と三陸産初摘み昆布を乾椎茸のもどし汁を昆布のうま味と併せて、塩・極少量の砂糖で薄味に調味し、弱火で軽く煮て冷ましたものです。

この料理のポイントは、二つの味を信じて余計な味を付けないこと、火を通しながら昆布の色を損ねないことです。

乾椎茸・昆布、この味に勝るものなし?

中國料理酒家 華福寿乾しいたけのしおり

乾しいたけの産地紹介 2. 佐渡冬菇(さど どんこ)：新潟県

荒波あらう佐渡の島、天惠の誉れの乾椎茸

「荒海や 佐渡に横たう 天の川」

俳聖松尾芭蕉が、敵しくも雄大な日本海の情景を十七文字を綴り、謳いあげた名句です。金山で有名な越後の国、佐渡島は、この地方に暮らす人々が長い時を刻んだロマンと苛酷な歴史に満ち溢れた島です。日本海に浮かぶこの島には、森深くに、風に舞う幻のきのこを見つけ、思わず小躍りしたという伝説から名付けられた「舞茸」をはじめ、山海の自然の恵み豊かなところです。

この地方に自然発生する天然の椎茸を大口干した乾椎茸は、江戸時代「佐渡冬菇」と呼ばれ、中でも花冬菇と言われる「天白冬菇」は、当時最高級品との譽れ高い名品であったと聞き及んでおります。今でもその伝統は引き継がれ、生産される量は極めて少量ですが、シコシコとした歯応えがあり、際立つ香りで、味わいが深く、形がしっかりととして重量感があり、まるで、頑固で力強くたくましい、おやじの様な印象の乾椎茸です。

戦国の間将「上杉謙信」や「松尾芭蕉」がその名を残す、越後路の旅情と歴史に思いを馳せ、お召し上がり戴きたい逸品でございます。越後名物数々あれど、荒波と豪雪の里に息吹く「佐渡冬菇」は、私の第一のお薦め品です。

この乾椎茸を新潟県産と言わず「佐渡冬菇」と、私なりに称して見ました。古くより佐渡金山や、石見銀山、など鉱山のある地方に上質の乾椎茸の名産地が存在する、という話を耳にします。島の周囲を海に囲まれ、日当たりや風通しが良く、冷たい海風に晒されること、また鉱山独特の水質が影響するのか、何か特別な理由があるのかは存じませんが、佐渡の乾椎茸は味が良いです。



乾燥状態の佐渡冬菇

佐渡冬菇は、肉質がしまっていているのに軟らかい弾力をもっています。菌床栽培のような菌柄の切り方が気になります。

水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態  
水もどしの際、香りやうま味の部分が水に溶け出しているようです。  
水もどしの時、やや水の量を少なめにして、温度の低い水に浸けることをお薦めします。



### 乾椎茸のもどし汁

佐渡冬菇のもどし汁は、他の乾椎茸と比較して、色が濃いように思います。水もどしの際、香りやうま味の部分が水に溶け出しているようです。



### もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。歯応えと言うより、柔らかな歯切れの椎茸です。舌触りも滑らかで、このような柔らかさが若い人の嗜好に合っているようです。

味が抜け勝ちなので、他の食材の味を含める、鍋料理や、煮込み料理に向いていると思います。



### 佐渡冬菇の華福寿中国料理

#### 佐渡冬菇と牛肉の煮込み 香港風土鍋仕立て

もどし汁に牛肉と水もどしの乾椎茸をポウルに入れ、老酒、塩、醤油、黒胡椒、砂糖で醸味し、弱火で牛肉が軟らかくなるまで煮る。煮汁を水溶き片栗粉でとろみをつけ、上端に移し盛付ける。これに、温めしたブロッコリーを添えて軽く煮込み供卓する。

### 佐渡冬菇と愛別産舞茸の炒め 麵醬(中国産甘味噌)風味

水もどしの乾椎茸と舞茸を炒め、冷やした後中国産甘味噌で調味した料理です。



中國料理酒家 菊福清乾しいたけのくおり

乾しいたけの産地紹介 3.伊豆冬菇(いず どんこ)：静岡県

富士の清水、駿河の風、天城の森、伊豆土肥の乾椎茸

伊豆や上肥と、乾椎茸の名産地を抱える静岡県は、大分県とともに乾椎茸発祥の地と言われております。豊かな森林と温暖で清涼な気候は、良質の乾椎茸を栽培するには最適な土地柄です。富士山や天城山を源とする名水にも恵まれたこの地には、この水を必要とする、お茶やわさびなど名産物を産出しています。

中でも栽培が難しいと言われる「天白冬菇」「茶花冬菇」は、この地方の生産者の手に掛かると、天然ものにも勝るとも劣らぬ名品を創り出します。気候だけでなく伝統的に高度な栽培技術を有する産地だから出来る、技ありの乾椎茸です。

この乾椎茸は、滑らかな舌触りで柔らかく、感触の良い歯切れと上品で淡い香りを有し、かすかに探るような味わいを感じました。慎ましく奥ゆかしさを持ちながら、凛とした存在感は「伊豆冬菇」の貝骨頂とお見受けしました。この乾椎茸が不味い筈がありません、ふくよかな甘みと芳醇でかすかな香り、高級な料理を醸し出す至福のうま味を味わいました。

肉質はあまり厚くありませんが、アイボリーホワイトの焼めくような白色は、この地の乾椎茸に共通する特長だと思います。料理のし甲斐のある優れものです。

この乾椎茸を静岡県産と言わず「伊豆冬菇」とか「駿河冬菇」と、私なりに称して見ました。諸説ありますが静岡県は大分県と並び、乾椎茸発祥の地といわれております。「天白冬菇」「茶花冬菇」という、高級乾椎茸の主産地です。

年間を通して温暖な気候が、上質な緑茶、わさび、乾椎茸の栽培に適しております。その静岡にあって、抜群の乾椎茸を産出しておりますのが、自然環境に恵まれた土肥地区です。

乾燥状態の伊豆冬菇

駿河冬菇は、肉質、味、香り色、形と高レベルで均整の取れた乾椎茸です。

どの様な料理に使っても、乾椎茸としての存在感を感じさせます。



水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態

肉質がしっかりとっていますので、水浸けにかなりの時間を要します。水もどし後に噛みしめますと、キュッと音がするほど、きめ細かく、繊細な触感の上物です。

### 乾椎茸のもどし汁

伊豆冬菇のもどし汁は、色が薄いのですが、色の割には香りが良く、味に独特で上品な甘みを感じます。



### もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。この乾椎茸は、単独でうまい味を主張出来るので、他の高級食材に負けないグレートがありますので、形を活かした高級料理や、他の食材と混ぜて調理するより、乾椎茸のみの料理に向いているように思います。

### 伊豆冬菇の華福寿中国料理

#### 伊豆冬菇の唐揚げ 浙江風甘酢煮、黒蜜風味

乾椎茸に水溶き澱粉をまぶし、高温の油で唐揚げにします。カリカリとし、熱いうちに、黒蜜・黒酢・砂糖・米酢を合わせた甘酢に絡め、胡麻油で香り付けして調味した料理です。

この料理は、私共華福寿のオリジナル料理で、来店される乾椎茸の生産者の皆さんが声を揃えて、乾椎茸らしい美味しさを感じると言われます。



### 伊豆冬菇と干し鮑の煮込み

この料理は、中国料理の最高峰にランクされる高級中国料理の一つです。干し鮑の調味には、金華ハム、乾椎茸、干し貝柱等、山珍の山珍高級食材を惜しみなく使います。この料理には花冬菇と呼ばれる最高レベルの乾椎茸が欠かせません。国産原木乾しいたけでは、静岡産と大分産が双璧とされております。

## 山口県産長州乾しいたけ 04

中國料理酒家 幸福庵 乾しいたけのしおり

### 乾しいたけの産地紹介 4. 長州冬菇(ちょうしゅう どんこ)：山口県

文明開化の大和の魂魄(こころ)、慈しみ育む乾椎茸

長州藩と言えば「藩長同盟」により徳川幕藩体制倒幕し、近代日本の礎を築くという歴史上の偉業を成し遂げた県です。その様なイメージが強いのですが、乾椎茸のメッカと呼ばれる大分県と肩を並べる乾椎茸の特産地であります。生産量も豊富ですが、高品質の乾椎茸を全国に向け出荷されていることは、あまり知られておりません。私の勉強不足で、そのことを知ったのはつい最近でした。

早速、日本橋にあります「おいでませ山口館」に伺い、山口県産の乾椎茸を手に入れ調理してみました。この乾椎茸は傘の色艶やかが良く、傘の表面の亀裂や菌褶(ヒダ)が美しく、品の良さを伺わせる乾椎茸です。実に料理人の調理意欲を駆り立てる優れものです。

食味の印象は、滑らかで舌触りの良い軟らかさがあるばかりでなく、小気味よい歯切れを持ち、淡い香りと、伸びのある深いうま味を感じさせる、美味しい乾椎茸です。最近の都会の人の食味に対する好みは、噛みしめるようなシコシコやコリコリとしたやや堅めのものより、滑らかで柔らかいツワツワやサクサク、シャリシャリしたものに人気があるようです。山口の乾椎茸は滑らかで柔らかく、淡い香りと口に含むと優しいうま味を持っております。

私は調理技芸者として、老若男女を問わず、また、どの様な料理にも良く溶け込む、汎用の広い乾椎茸だと認識して使用しております。特に希有なのは、その品の良さではないでしょうか。

長州は維新の歴史を切り開いたばかりでなく、やまぐちブランドの乾椎茸は、日本の「和」の味の素晴らしさを、世界に向けてアピール出来る逸材であることを紹介したいと存じます。

この乾椎茸を山口県産と言わず「長州冬菇」と、私なりに称して見ました。瀬戸内海に面した温暖な気候に恵まれて、すくすくと育った、穏やかで優しい味の乾椎茸が山口の乾椎茸の特長です。



乾燥状態の長州冬菇

長州冬菇は、肉質が滑らかで柔らかいことが、大きな特長です。  
その柔らかい舌触りは他の特産地と比較しても歴然としております。

素直に育った、実に優しい乾椎茸なのです。

#### もどし後の乾椎茸

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後に水切りした状態の乾椎茸です。

肉質がしなやかで心地よい嗜み応えが楽しめます。

クセもなく様々な料理に適しております。





### 乾椎茸のもどし汁

長州冬菇のもどし汁は、香りが強く、甘みのある味が印象的でした。濃いうま味というよりも穏やかな味わいの乾椎茸です。



### 長州冬菇の華福寿中国料理

#### 長州冬菇とニラ・もやし炒めのサラダ

乾椎茸とニラ、もやしを落花生油で強火炒めし  
塩・白胡椒で調味し、滲み出た水分を煮詰めて  
冷やしました。冷蔵庫の中で常備菜として保存  
し、サラダ・酒肴として、また、食物繊維豊富  
で、低カロリーでヘルシーな野菜料理として召  
し上がって下さい。



### 長州冬菇と鶏肉の照り煮

乾椎茸と鶏肉・長葱・ぶな占地茸を  
炒め、蜂蜜・醤油・老酒で炒め煮した  
中国の家庭料理です。

乾椎茸は油と甘みに相性が良く、濃  
厚なうま味が、ご飯のおかずとして  
最適な料理です。

中国料理酒家 幸福庵 乾しいたけのしおり

乾しいたけの産地紹介 5. 因州冬菇(いんしゅう どんこ)：鳥取県

神々の里因幡の國、砂の海、受け継がれし乾椎茸

山陰の古き歴史を受け継ぐ鳥取県に、素晴らしい乾椎茸があると聞き、ご紹介戴きました。この乾椎茸にふれ、あらためて「国産の原木栽培乾しいたけ」の素晴らしさを認識しました。それ程、何処の特産地の乾椎茸に比べ、大きな差がないのです。全国各地で沢山の量を栽培生産されながら、調理のプロとして食材を見る立場から、これ程、味や品質に差を感じさせないと言うことは、生産者の皆さんのレベルの高さと、長年に亘り積み重ねられた研究と努力に敬意を表さねばなりません。

では何故、沢山売れたり高く売れたりと差が出てしまうのだろうか？私の主觀で申し訳ありませんが生産方法に差がないのに、販売方法やPR方法への熱意や工夫、コストの使い方がこの差ではないかと思います。特に、鳥取県産乾椎茸の説明に逸脱しましたが、この乾椎茸にふれ思わず感じたことですのでご了承下さい。

さて、鳥取県産乾椎茸に対する印象ですが、水もどりが良く、菌褶の巻きはやや浅めで薄葉の冬菇でした。乾燥状態では形が疎らでしたが、水もどり後の菌傘の形が良く、調味して盛り付けの際の盛り映えが良い乾椎茸です。食感は柔らか目で、肉質がつまって、滑らかな舌触りが特長で、価格：品質：味のバランスでは、同じ規格で同じ価格なら他の特産地と比べて、是非お奨めしたいプロ好みの乾椎茸といえます。

この乾椎茸を鳥取県産と言わず、古代の大和神話の因幡の國に因み「因幡冬菇」とか、「因州冬菇」と、私なりに称して見ました。これは、乾椎茸の状態からは想像がつかない程、ふっくらと、もどることに驚きましたとても、料理し易い乾椎茸です。

乾燥状態の因州冬菇

因州冬菇は、乾燥状態と水もどり後のギャップの大きい乾椎茸です。

乾燥状態で見ますと、菌傘が縮み薄葉に見えます、きっと、乾燥状態が良い証拠だと思います。日方は軽いのですが、もどり(歩留まり)目が良い。これは、お買い得な乾椎茸です。

水浸け中はふっくらと肉厚で、水を絞ると、キュッと縮み、料理するとうま味をたっぷりと含み、至福の味を醸し出します。



水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態。  
水浸け中は水を十分吸収します。  
そして、ふっくらと肉厚になります、キメの細かい肉質を感じさせます。

### 乾椎茸のもどし汁

因州冬菇のもどし汁は、色がやや濃く、水分の吸収が良く、うま味がもどし汁に滲み出ていることがわかります。この乾椎茸を調理する際は、もどし汁を上手に活かすことがポイントかと思います。



### もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。水を絞ると、キュッと縮み、料理するとうま味をたっぷりと含み、至福の味を醸し出します。

### 因州冬菇の華福寿中国料理

#### 因州冬菇の炒め麺、カキ油風味

乾椎茸と長葱・キャベツを中華蒸し麺と共に炒めカキ油ともどし汁、白胡椒で調味し、煮汁がなくなるまで煮詰め、胡麻油で香り付けした料理です。

季節毎に、菜花・白菜・小松菜・もやし・フレッシュなきのこ等を使い、経済的で美味しい麺料理が楽しめます。



#### 因州冬菇とまこも茸のきんぴら

乾椎茸と茭白(まこも茸)を、胡麻油と唐辛子で炒め砂糖・醤油で調味し、乾椎茸のもどし汁を加え、弱火にして煮汁を煮詰め、照りを出して仕上げた料理です。

#### 因州冬菇と仔羊の煮込み

中国料理では、うま味を表す文字は「鮮」ではないかと言われております。魚と羊のスープを合わせたような味ではないかという説があります。魚+羊=鮮という説です。

この説の発展形の料理として、乾椎茸と仔羊のうま味で、仔羊・乾椎茸・筍・馬蹄薯を煮込みました。

「浪故知新」現代の古典名菜を乾椎茸で演じました。



中國料理酒家 幸福壽乾しいたけのしおり

乾しいたけの産地紹介 6. 大洲冬菇(おおず どんこ) : 愛媛県

古城聲える肱川のはとり、大洲の乾椎茸ここに有り  
古城聲える肱川のはとり、高さがおり大洲の乾椎茸

みかんの栽培で有名な愛媛県の西南に位置する大洲市は大洲城中心に栄えた歴史に富んだ城下町です。この名城には戦国時代、戸田勝隆、藤堂高虎、脇坂安治、加藤貞泰等が相次いで城主となり悠久の刻を刻んで今日に及んでおります。

この町を流れる肱川は岐阜長良川と並ぶ鵜飼いの有名な川でもあります。この地の特産品は愛媛みかんですが、みかんと並び、乾椎茸の有名な産地であることはあまり知られていません。気候が温暖な大洲は古くから四国随一の乾椎茸を産しております。噛みしめると歯切れが良く、シコシコとした触感は愛媛県大洲産ならではのもので、香り高く深い味わいが特長です。

特筆すべきことは、大洲市は愛媛県全体で生産される乾椎茸の70~80%を占める生産量が有ります。四国の乾椎茸は、大分県・静岡県・岩手県等と比べますときほど有名ではありませんが、常に国内生産量のトップ5に名を連ねる大生産地であることです。大洲の乾椎茸はブランド化が他の生産地と比べますとやや遅れ勝ちですが、その品質やうま味は他の特産地の物と比して、勝るとも劣らず現在は隠れたお値打ち品だと私は認識しております。良質廉価な乾椎茸として、是非、「おすすめしたい逸品です。

特に「春姑」と呼ばれ、春に収穫される「香信」種の乾椎茸は大分県産と比べますとやや小振りですが、形はしっかりとハート型をしており、裏側のヒダの形状がきめ細かく、艶のある象牙(アイボリー・ホワイト)色が美しく、味の良さでは一級品の乾しいたけです。お節料理や節句のお祝い料理の際や海苔巻き、まぜご飯、煮染めを作る際に是非、お燙めしたい乾椎茸だと思います。

この乾椎茸を愛媛県産と言わず、愛媛の城下町大洲にちなみ「大洲冬菇」と、私なりに称して見ました。上質の乾椎茸が生まれる条件の一つに、沢山採れる、沢山の人が切磋琢磨することではないかと思います。大洲の乾椎茸に強く感じたことです。

乾燥状態の大洲冬菇



大洲冬菇は、見た目から大振りで質硬のある乾椎茸です。香菇かと言えば、香菇ではなく、冬菇と分類すると専門家は大き過ぎるといい、品評会では一番外されてしまいます。

プロの目で見ると、実に美味そうな乾椎茸なのです。そう見えませんか？

水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態。

大き目の割りに、とてももどりの良い乾椎茸です。

私は一目惚れしました。  
「大洲の一目惚れ椎茸」と呼んでおります。



### もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。まず色の良さを感じます。しなりの良い、柔らかな弾力、噛み心地が何ともいえない魅力です。



### 大洲冬菇の華福寿中国料理

#### 大洲冬菇の麺燶炒め、レタス包み

広東料理の古典的な名菜に、食用ハトを炒め、当時、高級野菜として登場したレタスに包んで食べる料理が流行しておりました。

乾椎茸・筍はその料理に欠かせない材料でしたが、この料理は、ハトを食べる習慣のなかった日本では受け入れられませんでした。

当時、貴重で高価だった豚肉を使い、私の上司の総料理長が開発して、仲間の調理長達と、この料理を、昭和43年に名物料理として調理しました。

#### 大洲冬菇の和風、中華炒め

大洲冬菇を、ふき・油揚げ・茎ニンニクと共に、中国料理の手法を用いて、炒め調味し、和風に仕上げて見ました。

和風に仕上げるため、中国風のスープを使わず、乾椎茸のもどし汁を出汁代わりに使い調理して見ました。中華にも和の食材にも、個性を發揮出来る、日本の乾椎茸ならではの料理といえます。



#### 大洲冬菇の廈門風お粥

乾椎茸は、昆布や塩と並び称される程出汁としてのうま味のある食材です。その特長は、野菜・肉・海鮮のどの料理にでも対応できる、上品な、いぶし銀のような、料理の世界の名脇役です。

このお粥は、私の思い出のオリジナル料理です。乾椎茸の個性とうま味を活かした自慢の一品です。この乾椎茸に出会い、真っ先に頭に浮かびました。

あなたに食べて戴いても、美味しいの一言に尽きます。



中國料理酒家 幸福壽 乾しいたけのしおり

乾しいたけの産地紹介 7. 対馬冬菇(つしま どんこ)：長崎県

対馬の乾椎茸の極味は、潮洋に照る太陽や大陸の風が育む

対馬にとても「美味しい乾椎茸」があると人伝聞いておりました。しかし、私の調理人生の中で、出会うことはありませんでした。関心はありましたが、どうしても調理したいという意欲はありませんでした。人のご縁とは誠に不思議なもので、昨年までは、機会に恵まれましたら、対馬の乾椎茸を料理して見たいですねという話で終わっておりました。今年(平成27年)に入り、遙か彼方の対馬から我が店「華福壽」に生産者はじめ関係者の皆さんがお越しになり、対馬産の乾椎茸料理を食べながらの、乾椎茸談議となりました。

この口を迎える前に、対馬から大きさや肉厚の異なる各種の乾椎茸が送られて来ました。私の第一印象は「野性味に溢れたヤンチャ」な乾椎茸。一般の乾椎茸の傘の表面はその色が少し惚けて艶を無くしているものが多い中で、まるで磨いたように「艶」がしっかりとしておりました。

美味しい料理になる食材は、素材の段階から個性的で、美味そうに見えるものでなければ、うまい料理にはならないというのが、私の料理に対する持論です。正に私の望む乾椎茸でした。

対馬の乾椎茸が何故美味しいのか？とお聞きしましたところ、

「あべまきという特別なほど木」を使う、対馬ならではの伝統的な栽培技術があること、「対馬海流がもたらす温暖な気候」を有する、自然環境に恵まれたこと、「東アジアの大島から、朝鮮半島を経て吹き込む寒風」という立地的特性、

が大きな要因ではないかとのことでした。

この乾椎茸を「水發」という調理方法でもどし、調理する段階で感じましたことは、

- ①. 香りが非常に強い。
- ②. 肉質の極めが細かく滑らか。
- ③. (切り口) 肌の色が乳白でとても白い。
- ④. 甘みを作りうま味がある。
- ⑤. 肉厚に切ると歯切れが良い。

食味感は、実にしっかりと歯応えがあること、歯切れの次ぎに来る食感は柔らかさです。歯切れが良くても堅くてNG、フワフワするだけでただ軟らかいだけではこれもNG、柔らかさと歯切れ矛盾するような中で感じるバランスの良さを強く感じました。

乾椎茸としての味は「濃いうま味と香り」の一言に尽きます。

※対馬海流：黒潮から分岐して日本海に侵入する暖流。海流域には、アジ、サバ、スルメイカ等の産卵場があり、豊かな漁業資源を提供している。

この乾椎茸を長崎県産と言わず「対馬冬菇」と、私なりに称して見ました。対馬は古くより、東アジアの文化、特に、韓国文化の入り口であり、江戸幕府と李朝の架け橋として現代に続いております。

乾燥状態の対馬冬菇

対馬冬菇の特長は「あべまき」というほど木による原本栽培です。

形は自然そのものを感じさせるとても野性的な乾椎茸です。





水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態

吸水性が高く水浸け時間はやや多めが必要。吸水性が良いと言うことは、調理の際、味の染み込みが良いので、煮ものに使う場合は乾椎茸に含んだ水分を多めに残しておくとうま味が増す。

乾椎茸のもどし汁

乾椎茸の味は、もどし汁に特長が出来ます。他の乾椎茸と比べると、香りが強く、かすかな苦味があります。うま味は濃いものを感じます。乾椎茸が嫌いという人はこの香りと苦味を苦手とする若い世代の人が多い様です。



もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。品格と言うよりも風格を感じる重量感のある状態でもどっております。

対馬冬菇の華福寿中国料理

対馬冬菇と枸杞の  
ジェリー仕立て

もどし汁で乾椎茸と枸杞を煮て、ゼラチンを加え、冷やしてジェリーにしました。華膳の前菜として供卓します。付合わせは新潟原産、枝豆のムースです。





対馬冬茹の香料煮

私は乾椎茸の普及や需要拡大のため、メンマのように調理して、ラーメンに活用すべきだと提案し続けております。これを、対馬冬茹でチエレンジして見ました。乾椎茸はコストが高いと敬遠され勝ちですが、これから時代のラーメンは少々高くとも、美味さと健康がキーワードになると思います。

対馬冬茹の  
中国風煮浸し

もどし汁で乾椎茸を煮て、冷やし中国風のアミューズにしました。  
付合わせは味噌漬け胡瓜の老酒風味。



## 佐賀県唐津産乾しいたけ 08

中國料理酒家 幸福寿乾しいたけのしおり

### 乾しいたけの産地紹介 8. 唐津冬菇(からつ どんこ)：佐賀県

玄海の風を受け、筑前唐津の地に伝統を紡ぐ乾椎茸あり

九州は、大分県・宮崎県・熊本県と乾椎茸栽培の盛んな地域。佐賀の乾椎茸は刷染みがなく、お目に掛かる機会はありませんでした。佐賀県の関係者の方とお会いするご縁があり、私共の「乾椎茸料理」のグルメの会があることをお話ししましたところ、是非、佐賀の乾椎茸をと推薦を受けましたが業務用の一般的な乾椎茸の在庫がなく、贈答用の大冬菇なら川意出来るとの返事で、分けて戴きました。

佐賀県唐津は、九州の北西部に位置し、東・西・北の三方を海に面し、玄海国定公園を有する東松浦半島の一角にあります。この地形こそが、良質の乾椎茸栽培の好適地といえます。この様な恵まれた自然環境でくすく育った乾椎茸に関心を持ちました。

佐賀県産、唐津産のように特産地を指定して入手することはとても困難ですので、特別ゲスト扱いで調理しました。肉厚で大型で見栄えも良く、形状や品質は、特に吟味したものですので、他の特産地のものと同列では比較できませんでした。予めご了承下さい。

濃厚な香りとうま味を持つ乾椎茸です。菌褶の部分はやや褐色で厚めで、その分肉質がコリコリと心地よい触感を強く感じました。煮もの料理に最適な乾椎茸だと思います、大きい分たっぷりと味が浸み出し、また、他の材料のうま味を吸収出来るという利点があります。肉料理に用いても、肉のうま味に負けない味わいを醸し出します。この様な乾椎茸は中国料理で調理されることをお奨めします。

この乾椎茸を佐賀県産と言わず「唐津冬菇」と、私なりに称して見ました。東京で生まれ、今日迄生きてきました私には、佐賀県と言うより「筑前唐津」は、まだ一度も訪れたことのない遠い町です。従って、唐津産の乾椎茸を調理したことありません。人の縁とは不思議なもので、乾椎茸との縁で唐津の乾椎茸に出会いました次第です。

乾燥状態の唐津冬菇

この乾椎茸は、贈答用であり、冬菇より「香茹」に分類されるものですので、価格も大きさも違うものですので、同条件では比較できません。  
この際、私が是非ご紹介して見たいと思いご用意しました。とても立派な乾椎茸です。



水没後もどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水没後12時間後の状態  
十分吸水して、肉厚で感風堂々とした食材になりました。



### 乾椎茸のもどし汁

唐津冬菇の味は、別名、大冬菇と呼ばれる「香菇」。独特の甘みを伴う濃くて強いうま味が感じられます。

色が濃く香りも良く出ており、他の、冬菇とは、かなりの違いを感じました。



### もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。大きく柔らかな肉質の乾椎茸です。

### 唐津冬菇の華福寺中国料理

#### 唐津冬菇と牛バラ肉の 香料煮込み

牛肉を柔らかく煮込み、煮込んだスープと、もどし汁を合わせて、八角・山椒・黒胡椒・月桂樹葉で香りをつけ、老酒と醤油・塩・砂糖で調味し煮込んだ料理です。

牛肉の濃厚なうま味に負けず、コクがありながら、濃厚過ぎず、味わい深い料理です。



#### 唐津冬菇とウニの 玉子チャーハン

もどし汁を使わずに、乾椎茸そのもののうま味を活かし広東風に調理しました。

ウニと乾椎茸のうま味は、強烈な個性のある食材ではありませんが、いくら食べても飽きのないうま味がそれです。

チャーハンという料理の、トッププレステージを乾椎茸とウニで目指してみました。

中國料理酒家 幸福寿乾しいたけのしおり

乾しいたけの産地紹介 9. 肥後冬菇(ひご どんこ) : 熊本県

熊本の乾椎茸は、雄大な大地と自然が育む火の国のみ

熊本県は戦国武将「加藤清正」に代表される、歴史と雄大な自然をもつ国です。東京に生まれ住む私にとっては、距離的にも、縁を結ぶにも、遙か彼方の遠い地だと思っておりました。平成27年3月に「全国きのこ新聞」樋口社長より、突然のお電話を戴き、熊本県産の乾椎茸をご紹介戴きました。

早速、熊本県産の「乾しいたけ」を入手しました。色・形を見る限りでは、とても素直に育った、おとなしい乾椎茸です。特筆するならば、傘の表面は艶があり、ヒダの部分がしっかりとおりアイボリー・ホワイトの色合いが美しい乾椎茸でした。

中国料理では乾燥した食材を水に浸け、水戻しすることを「水發(シイカツ)」と申します。一晩水に漬けますと、どの特産地の乾椎茸よりも、水戻りが早く良く、しなやかで軟らかいので、歯切れが悪いのではないかと心配しましたが、シコシコとした触感が心地よく、肉質の極めが細やかで色白で美しく優しい女性を彷彿させる「乾しいたけ」です。火の国と呼ばれる雄大な自然や火炎を上げて燃え盛る阿蘇山、九州男児や加藤清正公の豪放磊落なイメージを持っておりました私の懐測を覆すものでした。

水もどしました、もどし汁を口に含みますと、ふくよかな香りと、濃い椎茸のコクやうま味を強く感じます、食べてみなければ理解できないほどのうま味を持つ乾しいたけです。

熊本の乾椎茸、是非、食べて見て下さい！ 期待通りの味に太鼓判を押します！

この乾椎茸を熊本県産と言わず、戦国の武将「加藤清正公」にちなみ、「肥後冬菇」と、私なりに称して見ました。雄大な阿蘇の麓で生産された乾椎茸に、私は勇壮なイメージを持っておりましたが、実は、くまもんのような、滑らかで口当たり良い、優しい乾椎茸です。

乾燥状態の肥後冬菇

この乾椎茸は、菌傘の形がとても魅力的で料理し易い素材だと思いました。  
特に、菌褶が整然と揃っていました。

さすがに、乾椎茸どころ九州産らしい素材でした。



水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態  
この乾椎茸で強く印象に残りましたのは、もどりの時間の早さでした。

### 乾椎茸のもどし汁

肥後冬菇のもどし汁は、イメージとして、色や味が濃く、強いうま味を持っているんじやないかと思つておりましたが、立ち込める香りは淡く、もどし汁の味を見る限りは淡白で、うま味も薄いように感じました。



### もどし後の乾椎茸

水もどし後、水気を切り調理直前の乾椎茸。もどし汁の色合いや味から、うま味の浅い乾椎茸と考えておりましたが、いざ食べて見ると、実にうま味のある、滑らかな乾椎茸でした。

もどしの際、うま味や色が水に流れ難く乾椎茸の中に、しっかりと残っているようです。もどりの早さと何らかの関係があるのではないかと感じております。



### 肥後冬菇の華福寿中国料理

#### 肥後冬菇の葛煮、絹衣仕立て

水もどしの乾椎茸と筍を紺布に見立てた薄切りにして、もどし汁と鶏スープを等分に割り、塩・極少量の砂糖・白胡椒で調味し、彩りに絹さやを加え、葱油を加え、葛粉で柔らかなとろみをつけて葛煮にした料理です。



#### 肥後冬菇とあおりいかの 広東風炒め

乾椎茸とあおりいかを、セロリ・甜豌豆・ネマガリタケとともに、強火炒めにしました。

乾椎茸はあまり塩味には向かないと思いますが、乾椎茸のうま味を残して、調味しました。

中国料理らしい味わいを表現するため、お焦げ料理にしました。



#### 肥後冬菇とハモと冬瓜の、広東風スープ

乾椎茸のうま味を活かして、ハモと冬瓜を上湯(シャンタン)いう中国料理では最上級のスープにしました。

爽やかな味わいの中で、コクとうま味を感じさせる、薬膳料理です。

食効能は、眼精疲労の回復と、利尿効果を得られると言われております。



# 大分県産豊後乾しいたけ 10

中國料理酒家 華福壽乾しいたけのしおり

## 乾しいたけの産地紹介 10. 豊後冬菇(ぶんご どんこ) : 大分県

### 豊後の國に天下翫双の森の章、霸王の味の乾椎茸

大分県と言えばどなたでもご存じの「乾しいたけ」のメッカ、大相撲の千秋楽に優勝力士に贈答されるTV放映をご覧になられた方はご存じかと思いますが、それが大分県産の乾椎茸です。優勝力士に贈られるに相応しい、日本一の乾椎茸です。

今や、大分県産乾椎茸は一級品の乾椎茸の代名詞となっております。椎茸栽培の歴史も古く、生産者人口も生産量も品質も日本一の評価を受け、乾椎茸の全国品評会(日本椎茸農業協同組合連合会主催)では、17年連続総合優勝という前人未踏の偉業成し遂げております。

これは、乾椎茸栽培の生産技術向上に県を上げて熱心に取り組んでおり、また、この地には乾椎茸作りの名人と呼ばれる様な方が沢山おり、この様な方を目指す、高い生産意欲を持った方々に支えられることと、自然環境に恵まれ、極上の乾椎茸を「OSK」のブランドで、日本ばかりでなく、世界のマーケットに送り出しております。

大分県産の乾椎茸は、色つやや形状が立派で、大ぶりのサイズに栽培され、肉厚なものが多く、大きい割りに、口当たりが滑らかで柔らかく、シコシコとした歯切れ、ほのかかに漂う上品な香りを持つ、出汁の利いた旨みを備えたとても美味しい乾椎茸です。

ここで紹介した「大冬菇(香菇)」ばかりでなく、やや小粒な「冬菇」や、春に生産される「香信」と呼ばれる品種の評価は極めて高く、ハレの日のお祝い料理の混ぜ飯や太巻き寿司、また、野菜の煮染めなどには欠かせません。

大分県産は、生産量も、品質の良さも、自他共に認める日本一の乾椎茸です。「豊後冬菇」と称するよりも、すでに「OSK乾椎茸」といった方がわかる程、消費者に浸透しております。ここまでにブランド力を高めたことは、生産者ばかりでなく、関係者各位の弛まぬ努力の賜物と敬意を表します。これからは、日本の乾椎茸の更なる発展の先達としてご尽力下さることを願っております。

#### 水浸けもどし中のもの

乾椎茸200gに対し2200ccの水で水浸け12時間後の状態。この乾椎茸は粒揃いで、巻きが深く、小粒の乾椎茸でも肉厚で、姿形の奇麗な、きのこらしいきのこです。



#### 乾椎茸のもどし汁

大分産冬菇のもどし汁は、色が濃く、香りがとても強く、深いある味が特長です。さすがに大分産は違うといわれる意味をつくづく感じます。

### もどし後の乾椎茸

乾椎茸の肉質に弾力があり、しなりのある  
嬌らかさを伴う歯応えを強く感じました。



### 大分冬菇の華福寿中国料理

### 大分冬菇と蝦夷あわびの 広東風煮もの、松茸添え

：日本一の乾椎茸の風味を活かし、蝦夷  
あわび・松茸・牛肉を軽く煮込んで見  
ました。秋の季節の中国料理のご馳走  
です。  
高レベルの乾椎茸を同格の素材と組み  
合わせることにより高級感が生まれま  
す。



### 大分冬菇と鶏肉と里芋の ココナツミルク煮

：古くから香港に伝わる家庭料理です。  
土鍋で鶏肉と乾椎茸と里芋を煮込み  
うま味が出たところで、ココナツミ  
ルクを加え、濃厚でもっちりとし  
たうま味のある香港スタイルのクリ  
ームシチューになります。



### 大分冬菇と牛バラ肉の香料煮 ブロッコリー添え

：上記の料理がクリームシチューなら  
この料理は家庭風のビーフシチュー  
です。  
本来は、馬鈴薯・人参・玉葱・マッシュ  
ルーム等をたっぷり使い、土鍋  
で調理する料理ですが、レストラン  
の商品となると、乾椎茸等の高級食  
材を使い、彩りよく高級感のある料  
理にして、商品価値を高めます。  
そのキーポイントが乾椎茸です。



中國料理酒家 華福齋乾しいたけのしおり

## 乾しいたけの産地紹介 1.1. 国東油留木冬菇(くにさき ゆるぎどんこ)：大分県

杵築の町並み、國東の森の里、油留木に名を成す乾椎茸

大分県は日本一有名な乾椎茸の名産地です、この大分県にあって、世界農業遺産に認定されたのが国東半島だそうです。この地域に、安岐町油留木という山里があり、ここで親の代から、美味しい健康に良い乾椎茸の栽培と生産に心血を注ぐ方がおり、人を介して紹介した載きました。私が興味を引きましたのは「健康に良く品質の優れた乾椎茸」を作られる方とは沢山お会いしましたが「美味しい乾椎茸」を研究されているとの一言でした。

品質の良い乾椎茸とは、一般的に、色艶・大きさ・形・香り・触感・重量感と言われておりますが美味しいという、乾椎茸そのものの「味」に言及されている方はあまり多くありません。乾椎茸は日本の伝統的な食べ物であります、ならば、その素材の味その物にこだわりがなくてはならないと、私は日々考えております。

この方は、油留木の乾椎茸生産の代表者、中野富司さんという方です。中野さんの生産する乾椎茸は、椎茸独特のクセ(最近では乾椎茸の香りを匂いと捉え、これを嫌がる人が、若い世代に多いということを日します)がなく、椎茸の苦手な人でも食べることが出来るそうです。更に、食品成分的には通常の乾椎茸に比べ、ビタミンD、ビタミンB6は2倍、エルゴステロールは216mgも含まれているそうです(日本食品分析センターによる分析結果の一部です)

早速、この乾椎茸を取り寄せ調理して見ました。水もどしの状態では、やや色の濃いもどし汁になり香りは淡白ですが、もどし汁に強いうま味を感じました。乾椎茸は十分水を吸ってふっくらと軟らかくもどり、肉質は細かく滑らかです、自らも強いうま味を持っていますが、他の素材のうま味を吸収する力が強く、鍋料理や煮込み料理に持ち味を發揮するような乾椎茸です。

### 乾燥状態の油留木冬菇

この乾椎茸は「乾燥手法」に研究の成果があるそうです。見た目もしっかりと乾燥され、菌褶の色が美しく、取れ立ての乾椎茸であることがわかります。

乾燥させる時の工夫により、乾椎茸の成分にビタミン類やエルゴステロールの含有を増す効果が生まれたそうです。



### 乾椎茸のもどし汁

油留木冬菇のもどし汁は、色は薄く淡い苦味を感じますが、うま味は濃く、深みのある風味が味わえます。

### もどし後の乾椎茸

乾椎茸の肉質に弾力とシコシコとした十分な歯応えを感じました。

歯切れが良いのですが、堅い訳ではありません。噛み攻しめるほどにうま味りが滲み出て、実に心地よいです。



### 油留木冬菇の華福寿中国料理



### 油留木冬菇と黒酢風味の酢豚

：店揚げした豚肉を、乾椎茸や絹で山酢煮にした、黒蜜と黒酢の香り豊かな、上海風の酢豚です。

華福寿のア・ラ・カルト人気NO.1の料理です。

### 油留木冬菇とフレッシュキのこのドレッシング煮

：乾椎茸とフレッシュキのごを炒め中華ドレッシングで煮詰め、胡麻油とレモン汁で風味付けし、冷やした常備菜です。

サラダを添え、温かいご飯のおかげとして、汎用の広い料理です。



### 油留木冬菇と豚肉細切り炒め 四川風辛味のスープ麺

：乾椎茸を贅沢に使い、辛味の利いた乾椎茸のうま味溢れるスープで仕上げた、四川風の麺料理です。

季節毎に、旬の野菜を用いることで、変化に富んだ味が楽しめます。



中國料理酒家 鶴齋乾しいたけのしおり

乾しいたけの産地紹介 12. 有土里冬菇(あたり どんこ)：千葉県

上総源氏ゆかりの隠れ里、鶴齋に頑固なこだわりの乾椎茸  
上総の國、鶴齋の地に、貴婦人の乾椎茸に出会う

千葉県産の乾椎茸？私は国産乾椎茸に拘わってから40年になりますが、千葉県産の乾椎茸に出会ったことがありませんし、千葉県が乾椎茸の産地であるとの認識さえ持っておりませんでした。

ある方が、是非紹介したいと言われましたのが平成27年の3月でした。その後、ご縁が薄いのかなと思う程連絡が途絶えておりました。しかし、紹介された方のお話しでは11月頃に届けられるのではないかと言われておりましたので、その時期が来ることを心待ちに連絡を待っていました。11月に、本年は発芽と生育が遅れており年内は間に合わないとお連絡を戴きました。

年が明け1月に生椎茸と乾椎茸が送られました。その生椎茸を調理した時に、私の生椎茸に対する認識を根底から覆いされました。これまででも、数多くの生椎茸を調理し、食味してきましたし、日本一と白薦・他薦されるものを戴きましたが、どれもこれも「素晴らしい生椎茸」だったのですが、この生椎茸の第一印象は「フレッシュな乾椎茸」だったのです。

私は、先入観が入り込むことのないように、同封されるパンフレットや説明書の類は調理前には見ないようにしております。調理後、この生椎茸は乾椎茸用の種菌を使い、他の生椎茸に比べ栽培時間を掛け、じっくり育て上げたとの説明書を読み、納得した次第であります。

この方は、千葉県市原市の鶴舞で乾椎茸生産を営む、有土里(あたり)園の濱屋郁生さんという方です。鶴舞というところは、房総半島のほぼ中央に位置しております。

生椎茸のことばかり記述しましたが、小粒どんこという名の乾椎茸を水もどしして見ました。印象は、小粒の割には肉質がふっくらと厚く、品の良さを感じさせる形、もどし汁を口に含みますと、香りと風味は淡く、うま味をしっかりと感じさせる味わいがありました。

特筆すべきことは、表現が矛盾しますが、柔らかな食感を感じさせながら、肉質の縮まりと堅からず、柔らからず、実に心地よい歯切れを感じたことです。形状で申し上げるならば、特に菌脚が奇麗に揃い、乳白色の美しい色合いが印象的でした。「麗雅な貴婦人」に出会ったようでした。

私は、長年掛けて、乾椎茸の資料づくりを行っていますが、あまりにも立派な生椎茸なので、是非、ここにご紹介したいと存じます。

今まで、沢山の生椎茸に出会ってきましたが、大きく、肉厚で、しまった菌傘で、とても立派でしたが、一見して生椎茸と分かりました。

しかし、この生椎茸は乾椎茸と見間違える程の逸品だったのです。



### 乾燥状態の有土里冬菇

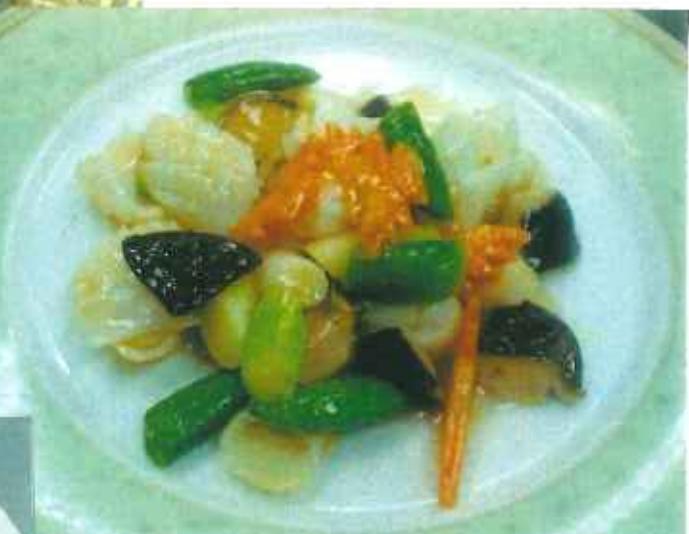
左側が小粒冬菇、右側が冬菇です。  
乾燥状態が良く、本年(平成28年)  
産の新物です。

乾燥状態でも肉厚感があります。



### 有土里冬菇と小いかの強火炒め

：小いかと高知県産葉ニンニク、甜豌豆  
(あまあんどう)と有土里冬菇を広東風に  
強火炒めにしました。



### 有土里冬菇とナスの上鍋

：ナスの皮を剥き、豚肉と有土里冬菇を  
上鍋煮にした、香港スタイルの広東料  
理です。



### 有土里冬菇と肉だんごの 甘酢あん掛け

：美味しい酢豚を作るには、美味しい  
乾椎茸が必要です。これをヒントに  
余計な材料を入れず、豚肉と乾椎茸  
だけで、シンプルな組み合わせで、  
中国料理らしい美味しい料理を作り  
たいと思いつき、この料理にしました。

豚肉をそのまま調理しますと、酢豚  
のイメージが強くなりますので、肉  
団子と組み合わせました。

ピーマンを細切りにして、ビーナッ  
ツオイルで炒め添えてみました。  
この翡翠色が乾椎茸の琥珀色とマッ  
チして、宝石のような料理が出来上  
がります。