

シイタケ（原木栽培）

樹木の栄養分で育ったヘルシー自然食。
うまみ成分たっぷりでプリプリとした触感と香りは逸品

◎特徴

クヌギやコナラを原木とし、自然とシイタケ菌の特性をうまく活用して樹木の栄養分のみで育てる自然食品。

生と乾燥品があり、生シイタケはそのものの味や食感を楽しみ、乾燥シイタケは強い香りを生かしてこくのあるうまみをひき出して使う。



◎来歴

ミカン栽培等の副業としてシイタケ栽培が導入され、その後盛んになり、現在では県内生産量の半数以上が有田管内で生産されている。



◎旬 通年

◎産地 有田市、有田川町

◎生産量 約17t（H25）

↓ 食べ方！

鍋料理、汁物、炒め物、天ぷら、遠火で炙り焼き等々

オススメ調理法：鍋料理、汁物、炒め物など

○出荷期間：紀ノ国椎茸組合 通年
道の駅しらまの里 生シイタケ 11月～3月
乾燥シイタケ 通年

○問い合わせ先：紀ノ国椎茸組合（0737-88-7680）
道の駅しらまの里（0737-32-4970）
※紀ノ国椎茸組合は生シイタケのみ