



ベジシャス第47号フォトクリップ

@徳島県徳島市 坂本さん

生しいたけのパックセンターを見学させて頂きました

平成26年10月23日(木)
JA徳島市椎茸パックセンターにて

生しいたけ収穫後、生産者はコンテナでパックセンターに運び込みます。鮮度保持のためパックセンターの温度は19~20℃に保たれています。こちらのセンターでは、この写真のようなコンテナを一日約600個選別・パック詰めするそうです。



生しいたけは繊細で傷付きやすいため、選別、パック詰めは細心の注意を払いながら全て手作業です。

スチームアップ



肉厚! 驚くほどのボリュームです。



こちらのパックセンターが整備されたことにより、選別やパック詰めにかかる生産農家の労力が大幅に軽減され、生産者は栽培に専念でき、経営規模拡大にもつながったそうです。

今回のレシピ（丸ごとしいたけの傘つめ焼き）のアレンジ版として、薄く切ったフランスパンを焼いて添えてみました。



フランスパンに乗せると食べごたえも増して、お腹にも大満足な一品になりました。



交互に盛り付けてお酒落なオードブルの完成です！

今回のレシピは、和風の豆腐や醤油や味噌と、洋風のツナやチーズが「和洋ミックス」されたお味が楽しめます。しいたけの風味も生きてる！



生しいたけの軸を2通りの切り方で、スープを作りました。



輪切り

縦に割いたもの



輪切りにした軸の方が、縦に割いた軸より食感も香りも引き立ちました。

これも一汁三菜！？

今回取材した徳島県つながりということで、先生が徳島県産の古代米を炊いてくださいました。

もちもちした食感ときれいな赤色、まるで赤飯をいただいているようでした。



バックナンバーも協議会サイトに掲載しています。

ぜひ、ご覧ください！

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html