

世界初、巨大シイタケ・天恵菇(てんけいこ)

(徳島)

12年の歳月をかけ開発、2014年11月から発売をスタートした「プレミアム椎茸(天恵菇)」は、2002年3月に誕生し当初は形が悪い上に栽培が難しく、普及する品種では無いと言われた椎茸(品種名「なばし天415号」)を使用しています。

一度は見捨てられた品種ですが子供達には大人気だったため、コツコツと良いところを探しながら改良を続けました。そして、2015年3月に開催された国内最大級の食の祭典FOODEX JAPANにおいて、「美食女子コンテスト」で最高賞のグランプリを獲得。

直径約12cmの大きな傘と通常品の約3倍ある旨味成分が特徴です。食感、見た目と楽しめ、ご贈答として印象に残ること請け合いです。2年前から米国輸出がはじまり、お寿司、ステーキ(70度c)、かつ等に使われ、大好評！

その大きさは通常のしいたけの約10倍ほど！！
お店で使っている乾燥シイタケを戻したものと比較してもご覧のサイズ。

カサの直径が7cm以上のものを基準としているそうなので、本当にびっくりするほどの大きさ。めっちゃデカイです。

そして大きさもさることながら、その旨味も驚くべきポイント。しいたけが持つ独特の旨味である「グアニル酸」が、通常のしいたけの約3倍含まれており、苦味や雑味も少ないという良さも持ち備えています。

天恵菇(てんけいこ)



普通のシイタケ



高野キノコプラント

タカノキノコプラント 〒770-8040 徳島県徳島市上八万町星河内875-1

電話:088-668-3373

FAX:088-668-1953

営業時間:午前8:30~午後17:00

休業日:日曜日

<http://www.jma.or.jp/foodex/beauty/2015awards/>

オフィシャルサイト:

<http://nabashinokai.com/>

徳島県など全国の菌床シイタケ生産者でつくる「協同組合日本茸師の会」(事務局・小松島市)が14年に開発した新品种の巨大シイタケ「天恵菇」は新聞やテレビに取り上げられて知名度が上昇。都内百貨店でも随時売られている。

林野庁によると、近年の健康志向の高まりを背景に、シイタケの生産量は増加傾向にある。

徳島の菌床シイタケは最新データがある14年まで16年連続で全国1位で、05年の5514トンから14年は8601トンと1.5倍に増えた。

量を背景に産地の知名度が上昇するとともに、食べ応えや味など品質も高いため、京阪神に比べて遠距離にある首都圏からも引き合いがある。

県もうかるブランド推進課は「高品質で特色ある生シイタケの商品をたくしま特選ブランドに認定するなど、官民のPRの取り組みが奏功している」とみる。(徳島新聞)

