

尾鷲のエリンギ

9月10日放送

第19回目の放送は、尾鷲のエリンギについてご紹介します。
エリンギといえば、炊き込みご飯や炒め物にもぴったりのおいしいきのこですよ。

尾鷲市矢浜地区にある「東邦産業株式会社」。
ここで、尾鷲ひのきのおが粉（おがくず）を使って菌床を作り、おいしいエリンギが育てられているんです。
詳しいお話を、東邦産業株式会社 常務取締役の坪井克則さんに伺いました。



このエリンギはみえの安心食材にも選定されています。
尾鷲ひのきのおが粉を使うことは、環境にも優しいエコ型産業です。

このおいしいエリンギが尾鷲で作られ、日本全国で販売されています。
しっかりした歯ごたえとほのかな甘みが人気だそうです。



肉厚でおいしそうですね～。
このエリンギは、尾鷲市内の小・中学校の給食でも積極的に使われています。
他にも、三重県内や、愛知県・岐阜県内の学校の給食にも使用されているそうですよ。

では、そのエリンギのおいしい食べ方を坪井さんに教えていただきました。
一番おいしいのは、炒めてめんつゆで味付けするだけ。
その後は、マヨネーズをつけて食べるのが最高なんですって。

実は今回、坪井さんに作っていただきました！



ブラックペッパーを使うのもいいですね～。
風味がよく、食感もほどよく、とってもとってもおいしかったです。

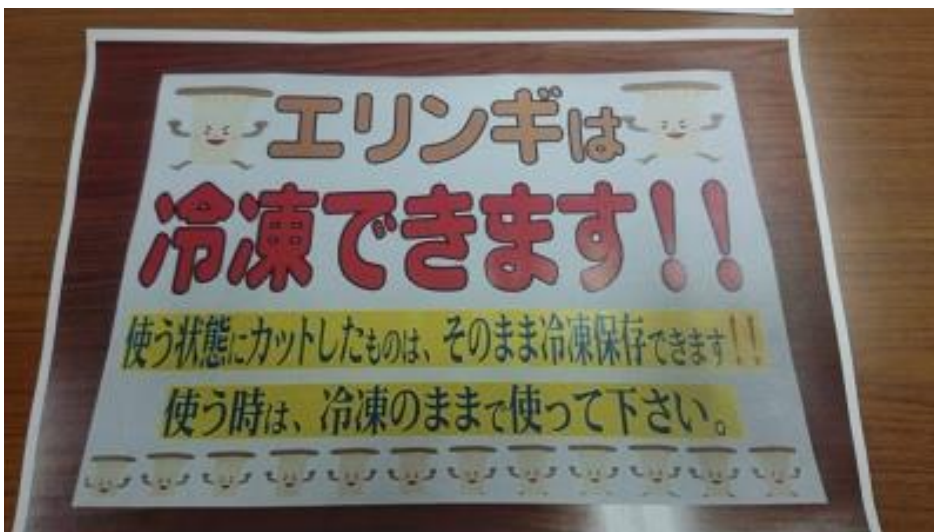
ここでお得情報。

エリンギは冷凍保存ができるって知ってました？

使いやすいサイズにカットして、そのまま冷凍してください。

ゆでたりなどは不要です。使う時も解凍せず、そのまま火にかけてください。

スーパーでも告知しています。





東邦産業のエリンギは、スーパー・バローの店頭で販売されています。
みなさんのお家の近くのバローさんでチェックしてください。
尾鷲市内では おわせお魚いちば おとと で販売しています。

春と秋はきのこがおいしい季節ですが、春夏秋冬に関係なく、おいしい尾鷲のエリンギを
食べて下さいね！