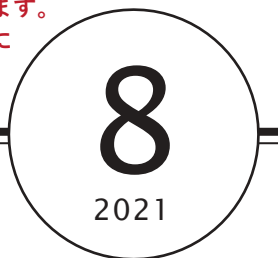


# ホテル・中食事業者・飲食店様用 「県産食材」



今回は夏におすすめの「エリンギ」と「パパイヤ」についてピックアップ！  
また、県産食材を扱うお店やレシピ満載のサイトをご紹介します

## 県産食材情報①

### エリンギ



- ・多彩な料理に活用できて、体によい万能食材
- ・県産エリンギは2013年から生産開始
- ・県産ならではの鮮度が魅力

エリンギは、今から30年ほど前にヨーロッパから日本に伝わりました。歯ごたえがよく、くせも少ないので、いろいろな料理に活用できます。ビタミンB1や食物繊維が豊富で、脂肪の吸収を抑えたり、肝障害を予防したりする働きがあることも知られています。脂肪の多い食事や、アルコールのとり過ぎが気になるときは、エリンギをしっかり食べるといいそうですよ。ダイエット食にもおすすめです。

そんなスーパーフードのエリンギが、沖縄で安定生産されていることをご存じでしょうか。

県内では、えのきたけ生産施設が2002年に今帰仁村に、ぶなしめじ生産施設が2007年に国頭村と金武町に完成。しいたけは2008年以降、原木栽培から菌床栽培に移行し、名護市などの産地で菌床生産施設が整備されています。エリンギの栽培は、2013年に今帰仁村で始まりました。

こうしたきのこの生産振興に伴い、沖縄県は県産きのこの認知度向上と消費拡大を目指し「沖縄きのこの」のロゴマークを2018年10月に商標登録。店頭販売やチラシ等に広く活用し、県産きのこのブランド化に取り組んでいます。

沖縄県きのこ生産振興会のホームページでは、県産きのこの産地情報や、おいしい食べ方をかわいいキャラクターたちがご紹介。ぜひのぞいてみてくださいね。

沖縄県きのこ生産振興会のHP <http://okinawa-kinoko.com/>



- ① 培土づくり → ② 殺菌・植付 → ③ 培養・成育



- ④ 収穫 → ⑤ 処理・包装 → ⑥ 出荷



マッシュファームなきじんのエリンギができるまで



県産エリンギの生産を一手に担う「マッシュファームなきじん」では、年間約120トン出荷。培土にとうもろこしの芯やフスマ、おがくず、石灰などを使用し、ボトルに種菌を植えて、1日4,608本を生産しています。湿度の管理をしながら、きのこが好む環境を再現して30日間培養すると、芽が出て15日で成育。種づけから収穫まで45日のサイクルです。収穫後は、根元についた菌床の石づき部分をカットし、包装して出荷します。

マッシュファームなきじんのエリンギは、工場栽培であるため、年間をとおして品質のよいエリンギを安定生産できること、県外産と比べて輸送期間が格段に短いので抜群に鮮度のよいエリンギを提供できるという強みがあります。