

ふじの春待ち鍋

茸【きのこ】



伊豆の国市

個性派揃いのきのこで、楽しい食卓を演出 伊豆の国市

REFSの小松浩二さんに「コプリュー」という珍しいきのこを栽培している農園があると聞き案内してもらった。「コプリュー」の和名は「ササクレヒトヨタケ」といい、ヨーロッパでは高級キノコとして知られている。「幻のキノコ」とも呼ばれ、栽培が難しく国内でも数件しか手がけていない。



伊豆の国市の富士山を望む畑の中にある、工場のような建物が増島農園だ。案内されて培養室に入ると、棚にはびっしりときのこを培養するビンが並んでいた。「^{ばいち}培地」と呼ばれるきのこの足場には、国産の杉の間伐材のおがくずを天日干しにして使用。手間も時間もかかり収穫量も限定されるが、代表の増島健太郎さんは「旨味が詰まったきのこを届けたい」とこだわりを貫く。農園で栽培するのは、主に「コプリュー」「やなぎのこ」「たもぎ茸」「白あわび茸」の4種で、「安心して食べてほしい」と農薬を使わず、湿度や温度を細かく調整しながら栽培。傷付けないように、一つひとつ手作業で行っている。

増島農園がきのこの栽培を始めたのは、20数年前のこと。「3年前に他界した父の働く姿勢や、何気なく発していた一言ひと言が頼り」と話す。食べ方の提案やイベントでの調理実演などにも力を入れている。

N “誇り高き百姓品質、をモットーに
増島農園 ※現在、農園の現地見学は行っていません

Note 〒410-2124 静岡県伊豆の国市原木932 ☎055-949-4655 <http://masujimanouen.com/>
きのこは、沼津市のREFS(P04)で購入可。(予め在庫の確認を) N Drive SHOPでもセット品にて販売。

🚗 新東名 長泉沼津ICより約35分 / 東名高速 沼津ICより約30分

増島農園のきのこを味わうなら、下記のレストランへ。※鍋メニューはありません。

◎御殿場チャイニーズ たから亭 静岡県御殿場市東田中1766-7 ☎0550-82-0224
営業時間 / ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00) ディナー 17:30~22:30(L.O.21:30) ※ディナータイムは未就学児の入店不可
定休日 / 月曜(月曜が祝日の場合は火曜) ※休みはHP参照 <http://www.takara-tei.co.jp/>

◎イタリア料理 LUCE(ルーチェ) 静岡県伊東市八幡野1208-102 ☎0557-53-7127
営業時間 / ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00) ディナー 17:30~22:00(L.O.20:30)
定休日 / 月曜、第1・第3火曜 ※休みはHP参照 <http://ameblo.jp/luce2012-1-27/>

