

「乾しいたけの日」に合わせ、「久慈地方産原木乾しいたけフェア」を開催

1 はじめに

北三陸特有の「やませ」による冷涼な気候や豊富な広葉樹資源を背景に、久慈地域は県内最大の乾しいたけの生産地となっており、高品質で豊かな味わいの「久慈地方産原木乾しいたけ」は、全国で高く評価されています。一方で、出荷先が県外の全国市場が中心となっているため、産地でありながら、地元の方々にとっては、「久慈地方産」の乾しいたけは、認知度が決して高くないのが実情です。

2 乾しいたけフェア

県北広域振興局では、地域の方々に久慈地方産乾しいたけとその魅力をもっと知ってもらうために、令和2年度振興局地域経営推進費を活用し、地域の料理店2店との連携により、乾しいたけを使用した料理メニューの提供を行うフェアを開催しました。

このフェアは、「乾しいたけの旬の時期が6月～7月であること」や「乾（ほし）と七夕の星（ほし）のことばが重なること」などのことから提唱された7月7日の『乾しいたけの日』に合わせ、1週間ほど開催しました。



花模様が映える「乾しいたけの玉子とじ丼」

久慈グランドホテルのレストラン「アゼリ

ア」(久慈市)では、3種類のメニューを提供していただき、このうち「乾しいたけの玉子とじ丼」は、傘の花模様が美しい花どんこが四つほどご飯の上に乗っており、肉厚のどんこ特有の十分な歯ごたえと深い味わいが楽しめました。

また、レストランの利用客向けのPRとして、会計レジの脇などに7月7日に褒賞伝達式が行われた「久慈地区乾しいたけ品評会」で優秀賞を受賞した乾しいたけの展示を行いました。



乾しいたけ品評会の入賞品を展示

地元食材の魅力を生かしたフランス料理で知られる「ロレオール田野畑」(田野畑村)では、ランチとディナーのコース料理に乾しいたけを使っていただき、県内外の利用客に乾しいたけを味わってもらうことができました。



乾しいたけがフランス料理のランチコースに登場