



きのこ料理教室
平成14年9月13日

あいさつ

日程説明

乾シイタケの比較

生シイタケの比較

きのこ料理実習



乾しいたけの比較

国産原木シイタケ(左)
国産菌床シイタケ(中)
中国産シイタケ(右)

の、もどし調査

2時間後

- ・開封時に中国産シイタケから異臭があった。
- ・もどし結果は、大きさ・重さ、とも3品大差がなかった。



本日の料理に使った
原木シイタケ(生)

(L寸、1,600円/kg)

愛知県原木椎茸生産者の会
購入



エリンギ

(上物、1,300円/kg)

美浜きのこらんど
購入



調理風景



生シイタケの比較

味くらべ

国産原木シイタケ(中)
国産菌床シイタケ(右)
中国産シイタケ(左)

塩味ホイル焼き

・おいしさアンケート
国産原木 過半数
国産菌床 残り
中国産 なし、不評



調理実習完成品

- ・エリンギの混ぜご飯(左下)
- ・秋味スープ(右下)
- ・シイタケの衣揚げ(左下)
- ・オニオンとナメコの中華サラダ(右上)



試食風景

情報交換

- ・乾シイタケ比較結果報告
- ・生シイタケ味くらべ集計
- ・きのこアンケートの実施