

ニュータイプきのこの調理講習会

利用部 微生物グループ 米山彰造

■はじめに

平成26年度の道総研の職員奨励研究「ニュータイプキノコの生産と消費の定着化支援」の一環として、ニュータイプきのこの調理講習会を開催しました。

ニュータイプきのこのは、平成8年から15年度にわたって、森林総合研究所（国）、全国の公設研究機関等が連携し行った研究課題「ニュータイプキノコ資源の利用と生産技術の開発」に由来しています。林産試験場では、ニュータイプきのこのをシイタケ、エノキタケ等主要なきのこ以外、あるいは流通量が少なく希少価値のあるきのこのこと定義し、ニュータイプきのこの生産技術や品種開発といった生産現場のニーズに対応した研究開発を行うとともに、消費者に対しては、きのこの嗜好性といった面に着目し、旨味成分やパネラーによる官能評価といった研究を行ってきました。

林産試験場は、今回開発したきのこの消費者への定着を図るため、初めてきのこの調理法に踏み込み、消費者に馴染みの少ない野生型エノキタケ（ユキノシタ）、トキイロヒラタケ、ムキタケの3種類のきのこの（写真1）について、プロの料理人にレシピ¹⁾の作成を依頼し、調理講習会を開催しました。



写真1 3種のニュータイプきのこの（左からユキノシタ、トキイロヒラタケ、ムキタケ）

■3種のきのこの特徴

ユキノシタについては2012年林産試だより1月号「アンチエイジング機能を有するキノコの栽培技術について」の中で、その栽培技術と健康食品の開発について紹介しました。その後、林産試験場では、さらに品種の改良について取り組みました。

ユキノシタは旨味が多く、シャキッとした歯応えが特徴ですが、この特徴を維持しつつ、きのこの栽培期間を短縮化して、生産性をより向上した品種を開発しました。

トキイロヒラタケは長野県や宮崎県で栽培されていますが、全国的には流通量が少なく、希少価値のあるきのこのです。味は淡泊ですが、名称のとおり色素とアンチエイジング作用を有する成分を多く含む特徴があります。林産試験場では、保存菌株のうち、北海道大学から分譲された江別産の色鮮やかな菌株を選抜しました。

野生のトキイロヒラタケはきのこのが成熟すると特に肉質が繊維化²⁾して食べにくくなるとされていますが、林産試験場では繊維化しにくい菌株を選抜し、同時に栽培技術も確立することができました。

ムキタケについては、林産試験場では、昭和60年頃から品種の育成と栽培技術に取り組んでおり、80日程度で発生する品種を保有していました。その後、佐賀県等で開発された品種は100日以上栽培期間を要しており、林産試験場の開発品種は栽培サイクルがナメコと同等か、それ以下の期間で収穫できるメリットがあります。また、天然のムキタケは皮に苦味があり、皮を剥いて食べるためムキタケと命名されたと言われてはいますが、開発品種は、人工栽培によって皮を剥かなくても、十分に苦味を低減することができました。しかし、実際に普及しようとする、他のきのこのに比べ栽培期間が長めであること、消費者へ浸透することが困難であると生産者が考え、長い間実用化を目指しませんでした。

そこで、林産試験場では、さらに栽培技術を改良し、収量の増加や子実体の大型化等品質が向上する栽培技術を確立し、再度、今回紹介する調理講習会等の取り組みを通じ、普及を図りました。

■調理講習会の開催に向けて

さて、いよいよ、調理講習会についてですが、市民を対象に健康に配慮した料理献立の作成と料理を提供する札幌市調理師団体連合会に依頼し、プロの料理人を紹介してもらいました。当該連合会には札幌市内のホテルや料亭等の料理長クラスの調理師が所属しているということで、きのこのレシピ作成にあたって、アイデアを提供いただけると考えました。レシピの作成にあたっては3種のきのこのについてそれぞれ和食、洋食、中華の3種のあわせて9種類のレシ

ピの作成を依頼しました。打合せを行い、調理講習会で参加者に実習してもらう料理1種と調理人の実演のみの料理2種を選定し、調理講習会当日には、3種類の料理（写真2）を試食してもらう計画としました。



写真2 レシピにより実演された料理
（左から、ムキタケのハッシュ・ド・ブッフ、
トキイロヒラタケと鶏ささみ・くらげたっぷり
葱ソースがけ、エゾユキノシタ吹き寄せ豆腐）

や新品種の特徴等の説明を加え、あっという間に予定の時刻となり、調理講習会を終了しました。



写真3 調理講習会の様子
（左から、調理人による実演、参加者の調理風景、
試食前の様子）

■アンケートについて

調理講習会で実施したアンケートの結果、実習した「ムキタケのハッシュ・ド・ブッフ」が好きなメニューとして最も多かったのですが、他の2品も遜色なく、購入したいきのこも3種ともほぼ同数でした。このように食べ方を提示することで、消費者の購買意欲が向上することがわかりました。

つぎに、よく作るきのこの料理については汁物、炒め物、鍋物の順番となり、これまで実施された農林水産省の消費モニター調査と同様な結果が得られました。一方、きのこを購入する際に重視する点については味・香り・食感といった嗜好性が25%、次いで健康への効果20%、安全性16%の順となり、きのこは生鮮食品として嗜好性が重視されていることがわかりました。今回鮮度という項目は設けませんでした。嗜好性に含まれていると考えています。

価格の優先順位は4番目となっていることから、美味しさや健康機能性を中心に特徴を打ち出していきたいと考えています。

■おわりに

林産試験場初の試みである調理講習会を開催することは消費の促進・定着化のために非常に有意義なことがわかりました。今後も林産試験場の開発品種や栽培技術をアピールするにあたり、消費者を対象とした講習会等を開催していきたいと思えます。

■参考文献

- 1) 道産ニュータイプきのこレシピ集
<http://www.fpri.hro.or.jp/manual/kinoko/kinoko.htm>
（最終検索 2015年3月30日）
- 2) 今関ら：日本のきのこ，山と溪谷社，p22（1988）

■調理講習会当日の状況

調理講習会は平成26年10月29日に札幌市中央卸売市場調理室を借り切り、一般消費者36名の参加により開催しました。まず、主催者として、開催趣旨と林産試験場の概要、きのこ関係の研究成果について説明し、調理師団体連合会からプロの調理人の紹介を行って、実演を開始しました。

最初に「トキイロヒラタケと鶏ささみ・くらげたっぷり葱ソースがけ」を東京ドームホテルの世戸料理長が実演しました。トキイロヒラタケはフライパン上でさっと湯通しすると一度色が抜けますが、これを再度冷水中で冷やすと、鮮やかなサーモンピンクの色が復活するということが参加者の注目を集めました。トキイロヒラタケは淡泊な味ですが、特徴ある色を活かし、他の食材にうまくマッチさせることができます。

つぎに「ユキノシタの吹き寄せ豆腐」を北海道日本料理技能士会佃副会長が実演しました。ユキノシタは加熱してもシャキッとした食感が残り、玉子に旨味が浸透し、美味しい一品となりました。

最後にメインディッシュとなる「ムキタケのハッシュ・ド・ブッフ」を札幌グランドホテルの小泉総料理長が実演し、それに習って、参加者が調理しました。ハッシュドは切り刻んだ、ブッフはフランス語の煮込みという意味でデミソースが使われるハヤシライス風の料理になります。この料理は一晩置くと、味が馴染んでまるやかな味になるということでした。参加者は各テーブルごとに協力し、約15分程度でムキタケのハッシュ・ド・ブッフを調理し、料理長の「いただきまーす」の合図で試食しました（写真3）。合間の時間に再度、きのこの栽培の仕方