

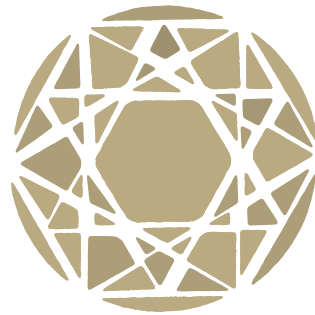


日本一の乾椎茸が生まれる郷

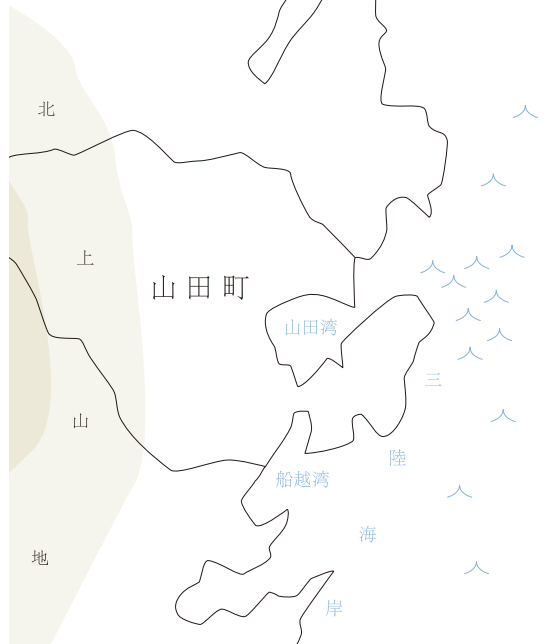
岩手県下閉伊郡山田町

しもへいぐん やまだまち

三陸地方のほぼ中央に位置する山田町は、国立公園にも指定されているリアス海岸と北上山地の大自然に抱かれた田舎町です。その豊かな自然環境を活かし、高級食材として知られる『原木乾椎茸』の栽培が古くから盛んに行われており、全国品評会の最高賞（農林水産大臣賞）を10回以上受賞した、最高栄誉の『名人位』2名を輩出している日本を代表する乾椎茸産地です。



香り、味、姿、名人位



道の駅やまだ
ふれあいパーク山田

山田町特産品販売協同組合
〒028-1371 岩手県下閉伊郡山田町船越6-141



道の駅やまだ

ご注文・お問い合わせ

TEL.0193-89-7025
FAX.0193-89-7026

山田のしいたけ

無農薬・原木栽培・生産経歴の保存が品質へのこだわり。



『原木栽培』とは、ホダ木に直接種菌を植え付け、野生に近い状態で栽培する方法。椎茸職人たちは、地元の山から採れる立木をつかいホダ木を伐採、『無農薬』で椎茸を育てます。永年の経験をいかし、収穫するタイミングの見極めや天候をみながらの乾燥設定など、細かなこだわりの積み重ねが確かな品質を支えています。また、トレーサビリティ管理のため、全ての椎茸の生産経歴が保存されています。『山田のしいたけ』は三陸の豊かな自然環境の中、北国の寒さを味方にした肉厚で香りが強く濃厚な椎茸本来の味を楽しむことができます。ぜひ一度『山田のしいたけ』をご賞味ください。



名人位 芳賀 計市 さん
昭和51年、原木椎茸の栽培を開始。農林水産祭にて内閣総理大臣賞、全国乾椎茸品評会・全農乾椎茸品評会ともに最高賞である農林水産大臣賞受賞の名人。平成21年、黄綬褒章受章。山田町を椎茸の銘産地に押し上げた第一人者。



名人位 芳賀 榮三 さん
昭和58年、栽培開始。農林水産祭にて内閣総理大臣賞、全国乾椎茸品評会・全農乾椎茸品評会ともに農林水産大臣賞受賞ほか、数々の受賞歴をもつ「茸の匠」。平成19年、黄綬褒章受章。計市名人とともに山田町を椎茸の銘産地にした源泉。



芳賀 隆 さん
平成26年、実親・計市名人より経営を引き継ぐ。農林水産祭にて内閣総理大臣賞、全農乾椎茸品評会にて農林水産大臣賞を受賞している。次代への期待を背負う正當継承者。

伊藤シェフの 山田のしいたけ Recipe



伊藤 勝康 シェフ
岩手県のフレンチレストラン、「ロレオール」シェフ。岩手の生産者たちと連携しながら、地産地消をコンセプトにしたメニューで、岩手の食材の魅力を県内外に発信している。農林水産省顕彰制度「料理マスターズ」において2011年ブロンズ賞、2017年シルバー賞受賞。

養沢
菌ごたえ

山田のしいたけと三陸あわびのステーキ

- 下ごしらえした山田のしいたけ、あわびを7ミリ程度にスライスし、フライパンで焼き上げます(お好みでバター少々)。
- ソース:オイスターソースにガーリックパウダー、パセリみじん切りを投入し温めます。お好みでつぶマスタードなどを添えれば出来上がり。

下ごしらえ

全体を軽く水洗いしてから、かさを上向きにして、かぶるくらいの冷水に浸し落しぶた状にラップをして、冷蔵庫にいれ一晩おきます。
翌日、鍋で80度に加熱、その後30分程度冷ました後、水から上げて軽く絞ります。

カン
タン

山田のしいたけの刺身

下ごしらえした山田のしいたけをスライスすればできがり。薬味などお好みでどうぞ。しいたけの香りや食感を存分に楽しめます。

芳醇
出汁

山田のしいたけと山田の牡蠣のせうどん

下ごしらえした山田のしいたけを、お好みのサイズにカット。出汁を沸かしたら牡蠣を投入。沸騰する直前で火を止めます。(牡蠣は白濁したら火が通ったサイン)7~8分おいたら、茹で上がったうどんとともに盛り付け。

匠がこだわった最高級品柄「天白冬菇」のプレミアム桐箱セット!



「匠ノ華」山田産最高級原木乾椎茸・天白冬菇
10,500円(税込)/1袋4個(30g)入り×4箱

限定
桐箱
セット

肉厚でしっかりとした歯ごたえ
お料理の主役に、ぜひ!



天白どんこ
3,300円(税込)/1袋100gより
※内容量により価格も変動します。
※画像は2019年12月時点のものです。

露地栽培独特の濃厚風味
お鍋に、出汁に最適です。



いわて山田町産
乾しいたけ(どんこ)
450円(税込)/1袋40g

名人たち自慢の希少な大葉をご提供
しいたけそのものを存分に!



名人・計市/名人・榮三/後継者・隆
各3,300円(税込)/1箱2個入り
※画像は試作品のため実際と異なる場合があります。

新商品
限定品