

豊橋農産物ファイル

Vol. 9 キクラゲ





一般的なキクラゲの知識

種	キクラゲ
栄養等	食物繊維、ビタミンD、鉄分等

豊橋のキクラゲについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	8(エイト)ファーム
出回り時期	周年
種類と特徴	<p>◆品種 アラゲキクラゲ</p> <p>◆キクラゲが生えている白いかたまりは何ですか? 菌床といってキクラゲのすみかとおサにするオガクズ等を固めてビニール袋に詰めたものです。</p> <p>◆栽培について 月1回、菌床を取り寄せています。1つの菌床から3回位収穫します。暖房機とミスト加湿で、温度・湿度をキクラゲの生育に適した環境を作っています。</p> <p>◆乾燥キクラゲはどのように作っていますか? ホールと細かいカットの2種類作っています。最初に天日干しをし、その後乾燥機に入れ、2段階乾燥しています。</p> <p>◆良品の見分け方 大きさではなく、厚みと色を見てください。厚みがあり、色はチョコレート色のものが良いです。また、周年栽培ですが、春秋のものは特に品質が良くなります。</p> <p>◆生きクラゲの保存方法 要冷蔵で、日持ちは2週間くらいです。常温に置くと極度に食感が落ちるので要注意。</p>



	<p>◆乾燥キクラゲの戻し方 常温または冷蔵庫で水に5～6時間つけ、ゆっくり戻す。 お湯で戻すより水をおすすめします。</p> <p>◆乾燥キクラゲを使って 味を染み込ませる方法 乾燥キクラゲを戻す時に、水の代わりに麵つゆにつけたところ、中に味が染み込みました。 その後、さっと湯に通しても味は残りました。</p> 
<p>お勧めの食べ方</p>	<p>◆お刺身、しゃぶしゃぶ 生キクラゲを沸騰したお湯で20～30秒加熱後、氷水でしめ、ごま油と塩、またはわさび醤油、おろしポン酢等で食べる</p> <p>◆野菜炒め</p> <p>◆天ぷら</p> <p>◆サラダ等 (乾燥キクラゲに味を染み込ませながら戻したものとキュウリの干切りをあえたサラダもさっぱりして美味しいです。)</p>
<p>出荷規格</p>	<p>生:100g、70g、50g 乾燥:10g(ホール、カット)、 ネット販売の業務用は (25g、30g、1kg、5kg) 加工品:旨煮(濱金)</p> 
<p>流通</p>	<p>小売:食彩村、産直(磯辺、二川、福岡、吉田方)、 たつみストアー(大清水) ネット販売:楽天市場他 ※在庫がない場合もありますので、お買い求めの際は、事前に各店舗にご確認ください。</p>

今回訪問した生産者

<p>名称</p>	<p>8(エイト)ファーム 内田勝久氏(豊橋市豊栄町)</p>
<p>連絡先</p>	<p>http://8farm.net/ TEL : 0532-41-7650 FAX : 0532-41-7651</p>