

マツタケ 松茸

キシメジ科

参考文献

「もっとからだにおいしい 野菜の便利帳」小元慎吾(編集) 2009年 高橋書店発行
「野菜と果物の品目ガイド」野菜ソムリエEDITION 野菜ソムリエ協会(編集)
2014年株式会社農経新聞社発行

他

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
岩手												
アメリカ												
中国												
カナダ												

○国産品と輸入品の違い

人工栽培技術が確立できておらず、国産は特に貴重で高価。
日本ではアカマツをはじめとした、クロマツ・コメツガなどに
中国、韓国ではアカマツに自生。
中国産の一部はブナに生えるものもあり
多少食味の違いがあるが香りの成分や
DNAはほとんど変わらない。
分類上の科属も同じ。
対して北米やヨーロッパでは、レバノンスギなどに
自生し、植物学上では別種。



○下ごしらえの方法

水洗いすると味も風味も落ちてしまうため
汚れは濡れ布巾などで拭く程度にとどめる。
傘の拭き方は中心から外側へ
軸は下から上に拭く。
根元の石づきの部分を包丁で切り落とす。
軸がふかふかしているものは虫がいる場合があるので
塩水に浸しておくが良い。



○産地情報

岩手：リアス式海岸特有の急峻な山々に広がるアカマツ林に
沢風と三陸の浜風が吹き上げ、高品質な松茸ができる。
全国的にも早い9月に収穫期を迎える。

味・香り・歯ざわりともに最高級。
なお、5～6月頃に生える松茸を早松茸といい
香りはない。多摩青果では取り扱いなし。

中国：栽培地は南西部と東北部に分かれている。
9～10月にピークを迎える。

国産と見た目はあまり変わらないが食感が少し
やわらかいのが特徴。

アメリカ・カナダ：北米の広範囲で収穫ができ10月にピークを
迎える。見た目は白っぽく寸胴な形。
生の時は香りが強いが加熱すると薄くなる。

○松茸の選び方と保存方法

選び方		軸が短めで丸く、かたくしまっているもの。 茶色と白のコントラストが はっきりしているもの。 表面が乾燥していないもの。 傘が開いていないもの。
保存	生	濡らしてかたくしぼった新聞紙に包み 冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍	根元の石づきを切り、軽く水気を切ったら ラップで包み保存
食べ頃		日が経つにつれ香りと味が落ちるので 早めに食べきる