



すごいまいたけ

これぞ極上。

そう思わせる「まいたけ」が南魚沼にある。

紅葉に染まった山の奥に、白く雪化粧をした山々。

手前には清流流れるのどかな景色の中で育てられている。

数年前、主人のお母さんがおすそ分けしてくれたまいたけ。

あまりの大きさと、

鼻の奥を通り過ぎてお腹まで届きそうなほど豊かな香りに驚いた。

そして天ぷらにして食べてもっと驚いた。ていうか驚かされた。

これ、今まで知っていた「まいたけ」じゃないっ！

大きさ、香りももちろんだけど、

その肉厚さ、油で揚げたのにしっかりと残る食感、

香りが期待をちよつとも裏切らない深く濃い味わい。

こんなありきたりな言葉じゃ伝えられないけど、

他にうまい言葉が分からないけど・・・

でも、とにかく「スゴイまいたけ」なのです。

その希少さに、  
見つけた人が舞い上がって喜ぶところから「舞茸」と名付けられたという。  
「幻のきのこイコールまいたけ」

生産者さんは、とある講演会で、  
それまで人工栽培は不可能と言われてきたまいたけも  
栽培できると知ってから、今の「まいたけ」を創るまでに10年もの間、  
ずーっと試行錯誤の連続。  
今でも「まいたけ作りは一言で言うと”苦労”」と話してくれました。  
そこには自分たちが描く理想、「限りなく天然に近いまいたけ」  
があったからこそその苦労であり、  
だからこそ乗り越えられた苦労なんじゃないかな、と思う。  
天然物に近づけるための工夫。そして問題点。  
育て方も極力天然に近付けた。  
苦労と工夫を重ねて今があるのです。

幅約30センチ、高さ約20センチ、重さ1キログラム超の大きな株。  
新潟県技術賞に始まり、日本農業賞、緑白綬有功賞など、様々な賞をいただいている。  
だからといって自分たちのスタイルは変えていない。  
限りなく天然に近い品質の「まいたけ」であることが第1であり、  
大量生産だけを目的とは決してしない。

需要期はひいきにしてくれているお客様を大事にしたいと優先させる。  
まだまだ研究中、挑戦中と言う。  
今後の目標は、品質を落とさず、求めてくれる人たちみんなに届けられる生産量を確保することだと言う。

本物の味を知る旅館や料理店への直接販売が主で、個人にはおすそ分け程度の販売です、なんていう言い方をしていますが、私は必ず喜んでもらえるお遣い物に、工場に買いに行きます。

シーズンには牧之通りにある書店の店先にも置いてあり、観光にいらしたお客様がその立派な存在感にビックリして手に取る姿も多く見かけました。

今では南魚沼市内に限らず、味にこだわりを持つ市外の店からも注文があるそうです。新潟市に住む野菜ソムリエさんは、この「まいたけ」に出会った感動をこう表しました。

「このまいたけは、実は僕が今年1年間を通して、いちばん驚いて、感動した新潟の食材です。人工のまいたけですが、天然まいたけに勝るとも劣らないのです。」

きのこ王国新潟で、限りなく天然に近い「まいたけ」の本物のおいしさにあなたも舞ってみませんか。