

干しシイタケ料理PR 新たに10店舗 県認定



認定証を手にする美郷町と椎葉村の飲食店代表
(前列)

家庭料理や贈答品での利用が減少している干しシイタケの消費拡大を図ろうと、県は県産干しシイタケを使い特色ある料理を提供する県内の飲食店などを「乾(ほし)しいたけ料理の店」として認定する取り組みを2016年度から実施。本年度は新たに10店舗を認定し、認定店が計20店舗となった。

東臼杵農林振興局管内では16年度より2店舗多い5店舗を認定。20日に延岡市の県総合庁舎であった認定証交付式には、美郷町と椎葉村の店舗代表が出席。西山悟局長が県産杉製の認定証を手渡し、美郷町北郷の「味さと」代表・阿部ひとみさん(64)が「身近な食材として使い続け、地域活性化にもつなげたい」と述

べた。

椎葉村下福良の「よこい処しいばや」店主・椎葉昌史さん(35)は、16年度の県しいたけ料理コンクールで優良賞を受賞した「椎茸ソーセージ」を商品化し、8月から販売。追加発注を行うなど売れ行きが好調で「イベントなどを通じて県外にも普及を図り、消費拡大に貢献したい」と話していた。

同局によると、県産干しシイタケの15年度生産量は487ト。減少傾向にあるが価格の回復などに伴い、16年度は横ばいか微減の見通し。県内の生産農家は1346戸で、このうち同局管内が763戸と約半数を占める。

2店を除く本年度の認定店は次の通り。

南郷温泉山霧茶屋(美郷町)民宿おまえ、椎葉村物産センター・平家本陣(椎葉村)おたに家(高千穂町)旬彩美味岡茶、Bistroマルハチ(宮崎市)さんちゃん亭(都城市)創作料理Jam(串間市)

(森聡子)