

秋の味覚の王様！松茸で贅沢に簡単調理しませんか？



🍄🍄🍄 こちらはカナダ産です。白っぽいのが特徴です。

秋の味覚の王様は、なんといっても松茸です！あの気品溢れる香りとシャキシャキコリコリの歯ごたえがたまりません。今回は松茸がご家庭でも簡単かつ豪華に調理できる松茸ホイル焼きのレシピをご紹介します。エノキとシメジを加えてドカーンとカサ増ししたり、さらにボリュームアップしたい場合は削ぎ切りした鶏むね肉やササミを加えてみてください！ご家族全員でも満足の量を食べられますよ(´∀｀)

日本産の松茸は高価ですが、外国産はお手頃な価格で入手できます。中国・韓国・カナダ・アメリカ・トルコなど様々ですね。外国産の松茸は、香りが少ないのでは？と心配される方もいらっしゃるかもしれませんが、そんなことは心配ご無用です。加熱することで、フワッと立ち上る香りを充分にお楽しみいただけますよ。今回はメキシコ産の松茸で調理してみました。

◎松茸の下ごしらえ

ギュッと絞ったふきんで表面の汚れと石突きをふき取るのが基本です。あまりにも汚れが気になるようでしたら一度サッと水に濡らせてからキッチンペーパーで水分をふき取るのが良いでしょう。ふき取る方向にも注意が必要です。気を付けて下さい！！カサの部分は頭頂部からヒダの方向へ、石突きは根本からカサの方向へふき取ってください。表面の茶色の薄皮がペロッと剥けるのを防ぎますよ。



カサの裏のヒダに砂などが付いている場合は松茸のカサの部分をつんと優しく叩いてあげると汚れがとれます。取りにくい場合は筆などで掃きとってください。次に石突きの下の方の上に埋まっていた硬い部分を鉛筆を削る要領で削ぎ落とします。



これで下ごしらえは完璧です。キッチンとしておかないと、食べたときに細かい砂がついたままじゃリジャリします。せっかくの松茸なので、下ごしらえだけはしっかりとあげてくださいね。

※万が一虫がいた場合は

松茸をキレイに拭いた後に塩水にしばくく浸けると虫が苦しくて松茸から出てきます。塩水に漬けた分、多少の香りが失われますので、購入するときによく見てくださいね。

◎ホイル焼きの作り方

松茸の石突きの下の方に包丁で切り込みを入れ、手で裂きます。包丁で切ると金属臭で松茸の気品溢れる香りが台無しになってしまいます。



縦に繊維が入っているので、切り込みに沿って簡単に手で裂けます。



コリコリの歯ごたえを楽しみたい場合は2等分から4等分くらいが良いでしょう。薄くてもシャキシャキの歯ごたえが楽しめますよ。何度も試してみて、お好みの厚みを見つけてみてください。



アルミホイルに食べやすい大きさに切ったシメジとエノキを敷き詰めます。

ボリュームを出したい場合は、この中に削ぎ切りして酒で洗った鶏むね肉やササミなどを埋め込みます



一番上手に手で裂いた松茸をのせて塩をバラバラとふりかけ、最後に同量の水で割った清酒を全体にまんべんなくふりかけます。

◎材料

- 松茸・・・2本(約180g)
(今回はメキシコ産です！)
- シメジ・・・1パック(約100g)
- エノキ・・・1パック(約100g)
- 塩・・・適量
- 酒・・・小さじ2～3杯
(料理酒よりも清酒がおすすめです)
- すだち又はカボス・・・1個
- 醤油・・・少量

※さらにボリュームアップしたい場合はこの他に

- 鶏むね肉orささ身をお好みの量と
- 肉の臭みを洗いとるための酒 少量



◎松茸の選び方

- 軸が太く、締まっている
(弾力がないものは中に空洞があり虫に食べられているかも)
- 松茸全体に適度な湿り気があり、乾燥していないもの
- カサの閉き具合
 - 1位) カサが完全に閉ききっていない
 - 2位) カサに膨らみがあるがヒダが見えない
 - 3位) カサが膨らみ白い膜の下にヒダが少しだけ見える

以上のものを選ぶと間違いのないでしょう。

※生の松茸は、どちらかというと良い匂いではありません。加熱することで、あの高貴な香りになりますよ。

◎すぐ食べない場合の松茸の保存方法

松茸を入手したけど今日は食べない！という場合は松茸をキッチンペーパーで包みます。大きい場合は1本ずつ、トルコ産など小さい松茸の場合はまとめて包んであげます。そしてキッチンペーパーの上から霧吹きなどで水を吹きかけて、ジップロックなどに入れて冷蔵庫で保存します。キノコ類は乾燥を嫌うので気を付けましょう。できるだけ早く食べてくださいね。



このレシピはWebでもご案内しています。

師岡青果 松茸 検索

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

アルミホイルでキッチリ包んでオーブントースターへ投入。機種によって焼き時間が多少違いますが、今回のオーブントースターでは20分焼きました。火を入れすぎると食感が弱まるので様子を見ながら焼いてください。魚焼きグリルやオープンでも焼くことができます。



チーン！焼けました！！ホイルを開けると松茸の上品な香りがフワッと立ち上り部屋中に幸せをもたらします。



アツアツのうちにお皿に盛りつけてすだちやカボスをひと絞り、しょうゆを少し垂らしてお召し上がりください。

うーん、この香りと食感がたまりません。口の中に入れておいて、ずーっと幸せな気分です。

秋の味覚の王様、松茸を今年も是非是非味わってください！

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで！
もろおか市場
師岡青果ダイレックステナント
夜須店 筑紫野店 那珂川店 八女店
高木酒店 みやき店 日の隈店