

もみのき森林公園

料理長

ながやす・まさる

永安 勝さん



お米も吉和産です。とことん吉和にこだわりました。

夏は川遊びやキャンプ、冬はスキーと、四季折々の自然体験ができることが吉和の最大の魅力です。空気がきれいで、星が近く、家族で一日中楽しめる吉和に足を運んでほしいと思います。

かき揚げには、あわび茸のほかに自家製のマイタケやシイタケ、吉和産ホウレンソウを入れています。また、水のきれいな吉和で育ったお米を使い、とことん吉和産にこだわった一杯です。

この丼は、多くの人が知恵を出し合い、協力しながら出来ました。小さな地域だからこそ、できることもあります。食べ物に限らず、いろんなことで協力して地域を盛り上げていきたいと思っています。



もみのき森林公園  
廿日市市吉和1593-75  
☎@2011

あわび茸かき揚げ丼

吉和産のあわび茸は、直径約1cmの新芽を主に使う。あわび茸以外の食材や味付けは店舗によって異なる。しかし、どの店もこだわったのは地元産。そして地元名物のわさび漬けが必ず付いて850円。地元産のホウレン草やマイタケ、同市大野地域産のアサリなど数種類の具材と一緒に揚げて、ご飯に載せる。

吉和魅惑の里  
レストランみわく

料理長

たけだ・こうじ

武田 耕二さん



地元産にこだわりながら海をイメージ。

吉和の夏は涼しく、とても過ごしやすい環境で、川もあり大自然を満喫できる場所です。また、秋には紅葉がとても美しいので、ぜひ散歩してほしいと思っています。

あわび茸の「アワビ」と言えば海のもの。そこで海をイメージし、わかめと干しエビを入れ、磯の香りを出しています。他の食材であるマイタケ、人参、たけのこ、大葉などは地元吉和産にこだわり、季節の旬のものを使うよう心掛けています。つけだれと、掛けだれを2種類使用しているのもこだわりのポイント。

同じ「あわび茸かき揚げ丼」ですが、どの店も創意工夫し、違う味が楽しめます。ぜひ味比べを楽しんでほしいと思います。



吉和魅惑の里  
レストランみわく  
廿日市市吉和132  
☎@2110

女鹿平温泉クヴェーレ吉和  
レストランめがひら

レストラン統括料理長

やまさき・たかひろ

山崎 隆弘さん



海と山のコラボレーションストーリーのあるメニューに。

ここで働こうと吉和を訪れたとき、純粋に山がきれい、川がきれい、目の前に広がった吉和の景色を見た感動は忘れることができません。毎朝、その感動とともに出勤しています。

こだわった点は、廿日市の食材を使うことと、料理のストーリー。大野のあさり、吉和のほうれんそうや大根を使っています。そして、「海の覇者である平清盛が、吉和の山にあわびを生やしたらいい」というストーリーにしています。

わたしたち料理人だけでなく、吉和に住む人の思いが詰まった丼になっています。今回で終わらずに、第2弾、第3弾と続けていきたいと思っています。



女鹿平温泉クヴェーレ吉和  
レストランめがひら  
廿日市市吉和4291  
☎@2277

吉和でしか  
出逢えない味を

共通のメニューでご当地のものをと、昨年12月から試作を重ね、3月から各施設のレストランで販売を開始。現在は、ドライブイン吉和も含めた4施設で提供している。「吉和が大好きで、吉和に人を呼び込みたい」それぞれの料理長が抱いていた想いをカタチにした！



あわび茸

バイリング、白靈茸(ハクレイタケ)、雪嶺茸(ユキレイタケ)とも呼ばれ、見た目は白くマルっとした形だ。トレハロースの含有量が多いため、健康食品として、現在注目されている。

写真上 たくさんの「芽」が出てくるが、その中から一本だけを選び、大きく育てる。あわび茸丼に使うのは、この間引きの段階でとれた直径約1センチの新芽だ。強い香りと、コリコリとした食感を持つ。

吉和の恵み、  
いただきます！



あわび茸

楊貴妃も好んで食べたきのこ

あわび茸を栽培しているのは、吉和にある榎広島リゾートきのこ事業部だ。あわび茸は食感が「アワビ」の持つそれと似ているため、このように名付けられたという。栽培しているのは日本で数社しかなく、西日本では、ここだけのこと。

オカラ粉で作った菌床を容器に入れ、種菌を植え付けて繁殖させていく。するとたたくさんの「芽」が出てくるが、その中から一本だけを選び、かさの直径が約10cmとなるまで育てる。昼は12〜13度、夜は9度に保たれた室内で栽培。収穫までは約3カ月もかかる。

「きのこの成長を左右するのは、温度と湿度です。一日の間でもこまめに調節していきます」と榎広島リゾートきのこ事業部の小田真治さん。キノコ栽培に出会ってから、そのおもしろさに魅かれたといえます。

一つの容器で一本のあわび茸しか育てないため、たくさん発芽した芽の中から、どの芽が大きく、形が良くなるかを見極めには経験が必要とさ

れる。

「大きく育ったあわび茸を収穫するときは、うれしいです」と小田さん。

中国から渡来したとされ、楊貴妃も好んで食べたと言われるあわび茸。「年中いつでも食べられるよう、安定供給に取り組んでいます」と話してくれた。



榎広島リゾートきのこ事業部  
おたしんじ  
小田 真治さん

おもてなしのカタチ

2

特産の食材から発信  
吉和・あわび茸かき揚げ丼  
ご当地メニューで  
食べ比べる  
楽しさを

「吉和特産の食材を使って、共通のメニューを提供できたらー」そんな思いで、魅惑の里、クヴェーレ吉和、もみのき森林公園の3施設が、共同で取り組んだ「あわび茸かき揚げ丼」。読んで字の如く、あわびのようなコリコリした食感のあわび茸。ご当地食材を使い、吉和だからこそ味わえる「おもてなし」で、吉和の魅力を発信している。

前ページの判じ絵の答え

- 「稲」と濁点付きの「葉」で、「いなば(因幡・鳥取)」
- 濁点付きの「火」とネズミの鳴き声「チュウ」で、「びっちょ(備中・岡山)」