



発生庫内にはずらりと舞茸が並び、収穫はすべて手作業で行われます。毎年の目標生産量は約150t、1日の生産量とすると約600kg(1株 約500g)です。



舞茸は、ナラの原生林にごくまれに自生する黒舞茸のことを言います。きのこ類の中でも、特に食物繊維やビタミンDが多く含まれます。(五訂 日本食品成分表より)



# 九頭竜まいたけ

「産地」大野市  
「旬の時期」通年

幻の存在から真の王様に。  
大野市特産の舞茸は、味も食感も最上級。

きのこの王様と言われる舞茸は、標高1000m余りの深山に自生する幻のきのこで、運良く発見できれば舞うほどに喜んだことから、その名が付けられたとも言われています。

その美味しさを特産品として広めようと、昭和63年頃から人工栽培が始められ、平成27年10月に「昇竜まいたけ」から「九頭竜まいたけ」へと名称が変更されました。九頭竜まいたけは、香りや実の厚さ、歯ごたえなどのすべてが最上級で、どんな調理法でも主役を引き立てつつ、存在感は絶大。特に汁物に

入れると、舞茸の高い栄養価がすべて吸収できます。また、近年の健康志向もあり、注目されている食材でもあります。

舞茸の栽培では周りの環境が大きく影響します。九頭竜まいたけの生産施設は県境の山間部に位置し、空気も水も澄んでおり、品質に良い影響を与えています。

王様という名に相応しい重量感、独特の香りと歯ごたえ。先人達が舞って喜んだ舞茸は地元の人々のたゆまぬ努力によって、その美味しさを保ち続けているのです。

## 加工品



九頭竜まいたけを100%使用した佃煮は、ほんのりとした甘い味とシャキシャキの歯ごたえが特長。温かいご飯にぴったりで、食欲がそそられます。

「うまい茸めし」は、ご飯を炊く時に入れるだけでOK。パスタや炒め物などの料理にも利用できます。



お問い合わせ：株式会社 昇竜 ☎0779-78-2255