

30.椎茸の旨煮（宇佐市・全域）

大分県は原木椎茸の栽培が盛んである。日本で初めて椎茸の栽培を始めたのが、豊後の国（現在の津久見市）の源兵衛さんという人である。この源兵衛さん、炭焼きの残り木に椎茸が生えているのを発見して、鉋目式しいたけ栽培法を編み出したといわれている。

現在、大分県は乾椎茸の生産量が全国一で、その品質も「全国乾椎茸品評会」（1953年～）で通算45回も優勝するほど、良質なものである。

良質な椎茸がたくさんできるので、大分県では椎茸を使った料理が多い。その中でも、椎茸だけを煮る料理がある。お惣菜によし、お弁当に入れてよし。椎茸の旨味がぎゅっと凝縮した旨煮である。

【材料】椎茸24枚分

- ・どんこ椎茸 24枚
- ・サラダ油 大さじ3
- ・椎茸の戻し汁 600cc

《A》

- ・椎茸の戻し汁 300cc
- ・しょうゆ 45cc
- ・砂糖 75g
- ・とうがらし 1本半
- ・オイスターソース 少々

【作り方】

- ① 乾椎茸を一晩水につけて戻す。
- ② 石づきを取り、軽く水気をしぼる。
- ③ 鍋に油をしき、②を炒める。
- ④ 戻し汁600ccを加えて沸騰させ、ザルに打ち上げる。
- ⑤ 鍋にAと④の椎茸を入れ、煮汁がなくなるまで煮詰める。

