



作り方

- 1 米をとぎ、30分水に浸しておく。
- 2 しいたけとにんじんを角切りにする。
- 3 ボウルに、みそ・しょうゆ・みりん・酒・塩を入れてよく混ぜる。
- 4 1をざるにあげ、水気を切る。
- 5 釜に4と3を入れてから、だしを1合の目盛りまで入れる。
- 6 5にコーンと4を入れて軽くほぐし、さけとバターを乗せて炊飯器にセットする。
- 7 6が炊き上がったら、さけを取り出してご飯を混ぜる。
- 8 器に7のご飯を入れ、さけを乗せて最後にねぎを散らしたら完成。



★ 生しいたけの産地

徳島の生しいたけは生産量が全国一位。全国産量(約7万トン)のうち、徳島では8千200トンが生産されている。

★ 生しいたけの特徴

- 大きいものは肉厚で軸が太く短い。ひだが白く、きれいに並んでいる。笠の色はきのこ色で乾いている。
- 小さいものはコリコリして甘みがある。

生しいたけは、大きいもの・小さいもの、どちらにもそれぞれ美味しさがある。