

みどり豊かな地、魚沼で育つ魚沼きのこの情報誌

魚沼きのこの王国

おいしい情報満載

簡単！アイデアレシピ

全公開

リニューアル
創刊号

安全安心のヒミツ

魚沼きのこGAP認証とは？



魚沼地域のきのこ

魚沼地域（魚沼市、南魚沼市、十日町市、津南町、湯沢町）は新潟県の南東部に位置しています。

「魚沼」と言えば「コシヒカリ」。お米のイメージが強ですが、実は、なめこ、えのきたけ、しいたけ、ぶなしめじ、エリンギ、まいたけ、ひらたけの7種類を生産する、きのこの一大生産地（きのこ王国）でもあります。





魚沼きのこ 簡単！アイデアレシピコンテスト

たくさんのご応募ありがとうございました

「魚沼きのこ」の普及を目的に、10回目となるレシピコンテストを開催した結果、「子供も喜ぶ！きのこ料理部門」と「お酒のお供に！きのこ料理部門」の2部門をあわせて、148名の方々から、合計206作品のご応募をいただきました



最優秀賞

新潟市 ミッツ☆さん



きのこ
アボカドの甘辛

シンプルなレシピですが、アボカドときこの風味が絶妙にマッチしていて、深い味わいです。鰹節の香りもたまりません。冷めても美味しい一品です♪

【材料】(2人分)

- ・えのきたけ 100g
- ・まいたけ 100g
- ・ひらたけ 100g
- ・アボカド 1個
- ・砂糖 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・鰹節 2g(小袋1つ分)
- ・油 小さじ2

【作り方】

- ① えのきたけは石づきを切り落とし、長さを半分にし、ほぐす。
- ② まいたけとひらたけは食べやすい大きさに裂く。
- ③ アボカドは皮をむいて種を除き、2cm角に切る。
- ④ フライパンに油をひき、中火で熱し、きのこをしんなりするまで炒める。
- ⑤ アボカドを加えてさっと炒める。
- ⑥ 調味料を回し入れ、全体にいきわたるように炒める。鰹節を混ぜて、できあがり。

子供も喜ぶ！ きのこ料理部門

優秀賞

佐賀県
林檎さん



プチプチ 斬新
キノコみたらし

お酒のお供に！ きのこ料理部門

優秀賞

北海道
tomatoさん



旨味たっぷり☆
きのこ長イモの塩昆布焼き

その他のレシピも、ホームページ上で多数公開しています

魚沼きのこ

検索

<http://uonumakinoko.jp/>

魚沼きのこ・山菜振興協議会



「多くの方に 魚沼のきのこを
たくさん食べてもらいたい」



魚沼地域では、平成20年度から安全安心の取組「魚沼きのこGAP（ギャップ）認証」を始めました。
GAP（ギャップ）とは、Good（良い）Agricultural（農業の）Practice（実践）の略です。



GAP 認証審査の様子

GAPは農産物生産者が抱える課題に対し、対策を決め、記録・点検し、改善を繰り返すことで解決していく取組です。「魚沼きのこGAP認証」には異物混入防止など、国のガイドラインに基づく56の審査項目があり、GAPの取組を続け、認証審査をクリアした生産施設は右のロゴマークが使用できます。ロゴマークは魚沼地域で生産された「安全安心なきのこ」の証なのです。



私達が「魚沼きのこ」を作っています



安全安心のブランド
「魚沼きのこ」は
このロゴマークが目印！



商品ラインナップはHPをご覧ください

魚沼きのこ

検索

クリック!

<http://uonumakinoko.jp/> 魚沼きのこ・山菜振興協議会