

I-2-3 キノコを利用したピクルス

キノコを用いた加工品の開発

～ キノコを利用したピクルス② ～

食品学研究室 荒木裕子

キノコの利用法として先の報告書でキノコのピクルスを提案させていただいたが、キノコの食感とは異なる野菜と一緒に漬け込むことで、新たな食味の向上がみられたのでここで報告する。

1. 材料

キノコ類（ホンシメジ、エリンギ、エノキ、シイタケなど） 合計 500 g

山芋（長いも） 100g

ピクルス液

食酢 200 g

水 200g

砂糖 60g

塩 5g

香辛料（保存瓶にあらかじめ入れておく、1本の分量）

ローレル 1枚

オールスパイス 3粒

赤唐辛子（乾燥）少々



2. 調製法

- 1) キノコ類は石突きを取り適当な大きさに切る。
- 2) 長いもは皮をむき、1 cm位の輪切りにする。
- 3) 保存瓶は洗浄後熱湯殺菌し、冷めた瓶にローレル、オールスパイス、唐辛子を入れておく。
- 4) 鍋にピクルス液の材料とキノコを入れ火にかけ、沸騰したら長いもを入れて火を止める。蓋をして2分放置する。
- 5) 瓶にキノコ、長いもを配合よく入れ、ピクルス液を注ぎ蓋をする。



3. まとめ

長いもを添加したキノコピクルスは夏野菜の収穫が終わってから、販売可能と思える。彩りとしてニンジンを入れてもよい。また、根菜として大根、レンコンなども入れることで「キノコと根っこのピクルス」として秋から冬の商品として提案したい。