

TPC-1629  
2016/Sep/10

## ウスヒラタケのおいしさ

9月4日(日)の活動でウスヒラタケを見つけました。同時にナラタケを採取した輩も いました。

早速サーモンとバター白ワイン蒸しで頂きました。とてもイケます。次はキノコごはんにしました。マイタケ、マツタケ、ハタケシメジ、コウタケなどいろいろと食しましたが、香良し、味良しに上品さが加わり、まことに結構なお味でした。



倒木に発生したウスヒラタケ



茎が意外に長い



水分が多く少し飛ばします