



南さいはく地区産

(撮影：桐原真希)

マツタケ

■超高級食材

「ほ、本当に頂いてもいいんですか？」包まれた新聞紙の中にはマツタケ様、しかも南部町産。持って来て下さった方へのお礼の言葉が、緊張でうわずってしまいました。昭和20〜30年頃までは、決して珍しいものではなかったキノコ。それが、高度経済成長

に伴って、かつては全国で年間数千トンの生産量だったものが、今では数百から数十トンにまで低迷し、国産のマツタケは1本5千〜1万円以上となつてしまいました。

■香りは永谷園のお吸い物

マツタケの香りは、通称マツタケオールと呼ばれていきます。それはまさに永谷園のお吸い物の香り。昭和6年に化学合成に成功し、食品添加物の香料として活用されていきます。本物のマツタケから同じ香りが出ていることを改めて知り、万葉の時代から日本人が好んで楽しんだこの食材に、国民としていにしえから刷り込まれた深い嗜好を感じさせられました。しかし、同じマツタケが生える欧米では、この香りは全く人気がなく、軍人の臭い靴下など形容されています。

■減少の原因は外来種問題？

マツタケ減少の主原因はアカマツ林の荒廃と言われています。薪炭林として利用され

なくなり、維持管理されない放置林が全国で増えていきました。そして最も懸念すべき、マツ枯れによるアカマツ林の大量枯死は、実は外来種によるものなのです。北米から輸入された外材に、マツノザイセンチュウというマツを枯らす寄生虫が紛れ、国内に侵入したのが約百年前。在来種のマツノマダラカミキリに運ばれ、カミキリが新芽をかじることによって伝染していきます。町内の多くのアカマツが枯死している中、今年もこの町で果たしてマツタケがお目見えしてくれるのか、とても気になります。良好な里山環境を示す生き物は数多くいますが、マツタケもまさにその代表格。林床に生える小さなマツの赤ちゃんを見ながら、これが無事大きく成長し、マツタケを育む土台に育つて行くことを密かに願っています。

自然観察指導員 桐原真希

祐生出会いの館【緑水湖畔】インフォメーション ■開館時間：9時～17時 ■休館日：毎週火曜日

(スタール博士の来訪2)徳長公会堂では、「幸の神」も見てもらいました。ここまで板先生の奥さんと二人の子どもが出迎えました。道河内の入口には、青年団製作の歓迎門があり、祐生先生が東京の趣味の人からいただいた日米両国旗が飾られました。炎天の中到着された二十余貫のスタール博士には、先ず湯で汗を拭いていただき、浴衣に着替え、団扇で涼んでいただきました。ところが用意した特別製浴衣は博士を包みきれず、結局博士の持参されていた浴衣で事なきを得ました。「詰めかける。詰めかける。わざわざ出雲国より出かけたらしい知らぬ顔もある。羽織袴の有志諸君も。狭い所に多くの人数が割り込めば・・・蒸し暑い温度めいたものが加わる・・・」大歓迎の始まりです。(以下次号)

