

菌食の民俗誌—マコモと黒穂菌の利用

吹春 俊光

toshimitsu fukiharu

菌食の民俗誌—マコモと黒穂菌の利用

発行所：八坂書房

著者：中村重正

2600円、2000年5月刊行



私が台湾に旅行したときに、台中の博物館に勤める王也珍さんに食事に招待され、白いシャキシャキしたものを炒めて食べさせてもらったことがある。市場でみると、それがマコモであることがわかった。これが、有名なあれか、とうやくわかったのである。ずいぶん昔の学生時代、植物病理学の講義で、そんなものがあると噂で聞いていたからである。台湾の王也珍さんに、こりや菌類物件だね、という話をしていたら、そのあと国立自然科学博物館(台中)で特別展をやったときに、王也珍さんがつくったその図録「有趣的真菌」にちゃんとマコモの黒穂病菌(*Ustilago esculenta*)を「菰黒穂菌」としてとりあ

げてあるのを見た。この図録は接合菌から担子菌にいたる菌の、たった33種のみをとりあげてあるだけなのに、である。うへん、こうでなくっちゃ。

食材とされるマコモは、担子菌の黒穂菌がマコモの茎に感染し、茎が肥大したものなのである。マコモは秋に穂をつけ、細い黒米といった風情の1.5 cmくらいの実をつける。日本ではこの実を得るために栽培されていたらしく、縄文中期の遺跡から実が出土し、また中国ではもっと古い文献に食料としての記述があるという。この実は現在では食用の対象となっていない。黒穂菌が感染すると茎は長くのびず(当然実を結ばず)、根ぎわで太くタケノコのように肥大し、この部分を皮をむいて食料とする。

マコモはイネ科の植物でマコモ属に属する植物の総称で、アジアには *Zizania latifolia* 1種が分布する。黒穂病菌(*Ustilago,Tilletia*など)は担子菌類クロボキン目に属し、イネ科などにいわゆる黒穂病を引き起こす。穀物(ムギ、トウモロコシなど)の病気で、穂に病徵をあらわし、昔から経済的に甚大な被害をあたえてきた。

本書はマコモやクロホ病菌の生物学的な記載からはじまり、果てはマコモの黒穂病に感染したものからとったクロホ胞子が、鎌倉彫という漆工芸の古色をだすための色素「マコモズミ」に使われたことにまで記述は及んでいる。目配りは広く、中村先生は幸せな対象にめぐりあわれたのだな、と思いました。中村先生は東京農業大学を定年退官され、現在勝浦市沢倉におすまいでいます。