

## 私の知っている トリュフについての 二・三の事柄

レストラン「マッシュルーム」  
オーナーシェフ

山岡 昌治



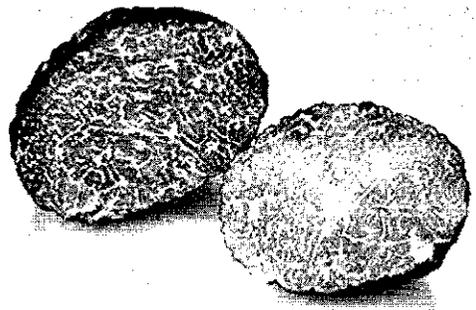
談話会 10周年おめでとうございます。勉強会にもなかなか参加できず不真面目な会員ですが、これからもキノコワールドの魅力を少しでも多くの人に広めていきたいと思っております。

多様なキノコの魅力といっても料理を仕事とする私はつつい美味しいキノコに目がいってしまいます。店には天然ものはもちろん、珍しい栽培ものも数多く届き、毎年使用するキノコの顔ぶれが変化するのですが、その中で、フランス料理にとって特別な地位を占めるトリュフについて少し書いてみます。12月に最需要期を迎えますが熟して香りが出てくるのは1~2月です。黒くなって内部が霜降り模様になると食べ頃。古くなるとこの模様は薄くなり全体に真っ黒になります。また若い時は白い芋状で香りもありません。昔、中国トリュフの輸入業者が10月に未熟なトリュフを白トリュフだと言って持って来たことが有りました。彼はそう信じ込んで他の店にセールスしていたので、よく説明し、もっと熟してから採集するように言いましたが、この残った未熟トリュフをなんとあの料理の鉄人で使いたいと言ってきたとか。実際に使ったかは知りませんが、なんとも人を馬鹿にした話です。本物の白トリュフはイタリアのピエモンテ州が有名で、料理屋への卸値がキロ35万円から40万円もします。少し前までアメリカがバブル景気で高級イタリア料理店が値段を気にせずオーダーしていたからです。黒トリュフはフランスのペリゴール地方が有名ですが、同じフランスのアルザスやプロヴァンス地方でも採れ、日本にはイタリアや中国からも輸入されています。さらに去年から日本産の栽培トリュフが出回るようになりました。価格は高い順にフランス、日本、イタリア、中国の順ですが香りはフランス以外は似たり寄ったりです。ちなみに中国物にも採れる土の色でランクが有り、良いものから黄、黒、赤の順となります。

フランスでは季節になると産地でトリュフ市が

たちます。曜日ごとに村を変えて行われますが、監視役に警察官が立会い、決められた時間以外は取り引きできません。売り手（年配が多い）が持って来たトリュフは土付きで籠に入れられ見えないように布がかけられています。もっとも下見は黙認されていて、客は時間前にそっと頼んで見せてもらいめぼしをつけておきますが値段を聞く事はできません。市のオープンとともに狙いをつけたトリュフの前に駆け寄って交渉となります。面白いのは市の開始と終了の仕方で、会場となる村の広場には柱が立っているのですが、時間が来ると係りの警察官が自分の帽子をその柱にかけ、スタートとなります。この帽子がかかっている間が許可された時間でだいたい3時間程です。客はトリュフについている土の色や香り、トリュフの形と値段で決めていきます。単価と重さで値が決まるので昔はトリュフの中に石や釘を詰めるふとどきものも多くトラブルが絶えなかったようですが、今でもペリゴール産と称して他の産地のものに地元の土を付けて売るインチキが稀に有るそうです。取り引きはキャッシュのみ、領収書も出ません。つまり売り手にとっては税金もかからず丸儲けとなるいい商売なのです。もっとも大手メーカーではこういう市は通さず専属契約している人達から直接仕入れているようですが。

トリュフは土中で成長する為採集には独特の方法が有り、豚や犬を使った採集方法が有名です。もっとも最近は豚はほとんど使われず、もっぱら犬が多いのですが、これは犬の方が訓練が簡単だし山歩きで小回りがきく為です。とはいえ犬にもやはり能力差が有り優秀な犬は高値で取り引きされますが、めったに売りに出る事はありません。イタリアにはトリュフ犬養成学校なるものがあり、人工トリュフ香を覚える事から始まり最後は自然の中で本物を見つけるまで教育するそうです。ただし見つける能力と持続力は豚が1枚上手のようです。豚といっても若い出産前の雌豚で、



彼女達にとってトリュフは異性のホルモン香そのもののようで、鼻をシャベル代わりに一心不乱に掘り続けます。鼻のすぐ下が口ですから油断すると食べられてしまうので、人間が注意して見守り、トリュフが見えたらすぐ豚の首に巻いた紐をひっぱって止めます。犬の場合も紐をひっぱって止めますが、これは穴を掘る前足の爪でトリュフを傷つけない為です。ただ犬は1時間もすると飽きて遊び始めるのが欠点ですが今のところ1番有効な方法のようです。他には通称トリュフ蠅と呼ばれるトリュフに卵を産み付ける蠅から探す方法も有名で、トリュフの生えてそうな樫の林で地面に下草の少ない小石混じりの場所で足や棒で地面を強く叩き、この蠅が飛び出して来るのを辛抱強く待つのですが、今はあまり行われてはいないようです。中国では見当をつけた場所をたくさんの人手で掘り返して採るようですが、これでは将来トリュフの生産量は激減することでしょう。

もっとも良いトリュフとは甘い強い芳香を持ち、まん丸で直径5cm以上はある大型で内部に霜降り模様があり、芋のような軽い甘味と柔らかな食感、ハードタイプのチーズのようなこくが少し出ているものです。白トリュフの場合はまた独特でにんにく様の刺激臭が混じるととても強い香りで温かいパスタやリゾットの上に生の白トリュフを薄くスライスして食べると、その香りを満喫できますが、レストランでこれをやると1枚削る度にお札が飛んで行くのを覚悟する必要があります。黒トリュフの場合はもう少し安値で楽しめま



すが、生のスライス入りサラダからパイ包み焼き、スープやソース、卵料理、芋やパスタ、生ハムやベーコンの豚肉加工品、

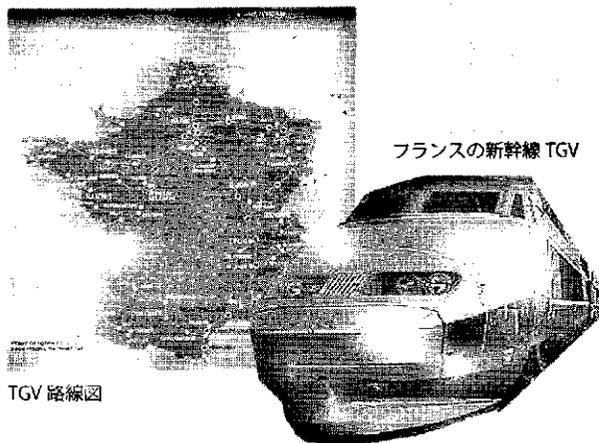
そして極めつけのフォアグラ料理などじつに応用範囲が広く、さらにはアイスクリームなどデザートにも向く大変便利なキノコです。よくトリュフのどこが美味しいのかと言う人がよくいますが、トリュフというのは単体で使うより良いパートナーと巡り合った時にこそ最高の魅力を発揮するキノコなのです。もっともこれは欧米での評価ではありますが。

私がパリのトゥールダルジャンで修行中、ペリゴールヘトリュフ探しに行った事が有りますが、その時ルージュエというフォアグラとトリュフの加工品で世界的に有名な会社に立ち寄ったことがあります。広いフォアグラの処理場の奥に二重ドアで密閉されたトリュフルームなる部屋が有り、白衣に着替えて入ったところ、最初のドアですでにトリュフの強い香りが立ち込め、2枚目のドアを開けた時はあまりの匂いに気分が悪くなったほどです。中には年配の男性と若い女性が一人ずついて、隅の方にはピッチングマシンのような小型のベルトコンベアが有りました。コンベアの両側にシャワーがついていて上から落ちてくるトリュフを洗う仕組みになっています。洗われたトリュフを女性が1個ずつチェックし、土が残っていると今度は竹串で丁寧に掃除するのです。こうしてきれいになったトリュフは大きな容器に入れられ横に座っている男性が1個ずつ端をナイフで切って内部を確認し、瞬時に大きさと状態で10位の

カテゴリーに分けていきます。いやその手際の良いこと。おまけにあの匂いの中で1日作業できる神経の太さも感心ものです。こうして選ばれた最高のトリュフをパリのレストランに持って帰ったのですが、帰りのTGV（フランスが誇る高速鉄道）の食堂に行った時の事。籠に入った大切なトリュフを持参したのですが、その強い匂いに食堂車の客全員がトリュフ！！と叫んで振り向きましました。コース料理を食べていると、ついに我慢できなくなった同行していたシェフが、サラダの注文と、そのトリュフのスライスを私に命じたのです。こうして羨望の目に包まれながら最高のトリュフサラダを味わったのです。あれから15年たちましたが、あんなにトリュフの香りを堪能したことはありません。もう1度フランスに行ってあの悩ましい香りに包まれたいなどと、日本で手にする香りの弱いトリュフを見るたび思ってしまう。

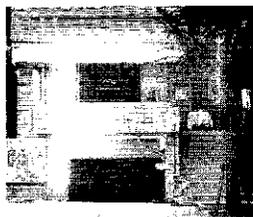
栽培に成功した今、この先トリュフの価値は下がっていきそうですが、本物のトリュフらしいトリュフがいつまで味わえるのだろうか、少なくなる自然を考えるたびに思います。現にフランスでも管理した椋林で半天然ともいべきトリュフ栽培が主力になってきています。本当に自然を守るといのはお金と労力のかかる作業ですが、自分でできる範囲の中で実行していきたいなと強く思うこの頃です。

また機会が有ったら他のキノコ達の事も書かせていただきます。これからも会員のはしくれとして頑張りますので皆様よろしくお願ひします。



フランスの新幹線 TGV

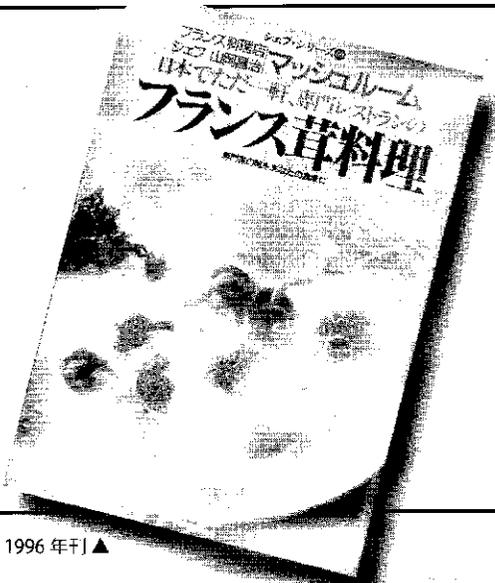
TGV 路線図



●レストラン「マッシュルーム」  
 渋谷区恵比寿西 1-16-3  
 ゼネラルビル恵比寿西中 2 階  
 TEL 03-5489-1346

### 山岡 昌治：

愛媛県松山市に生まれる。サラリーマン生活やデザイン学校の学生などを体験したあと料理の世界へ。27歳のときに渡仏してジュリウス、ロワイヤル・グレイ、ラシェット・シャンブノワーズなどで修行して帰国。横浜のルヴァンなどを経て93年に「マッシュルーム」をオーナーシェフとして開く。大のきのこ好きで、休日にはきのこを求めて野山を歩く。料理の鉄人で戦うなどして大活躍中。中央公論社のシェフシリーズ69号「日本でただ一軒、専門レストランのフランス茸料理」として出版される。



フランス茸料理 / 山岡昌治著 / 中央公論社 1996 年刊 ▲

## パリ」ゴール地方



■ペリゴール地方は、フランスの行政区分ではドルドーニュ県 (DORDOGNE) となり、ワインで有名なボルドーから Dordogne 川に沿って内陸に入ったフランスの南西部を指します。トリュフとフォアグラの産地ありで、美食の地としてつとに有名です。またペリゴール地方といえば、かのラスコーをはじめとする先史時代装飾洞窟群も有名です。ぜひ一度は訪れてみたいですね。

■パリからのアクセスとしては、モンパルナス駅 (Gare Montparnasse) からボルドー (Bordeaux) 行きの TGV にてボルドー手前のリブルヌ (LIBORNE) 駅でローカル線に乗り換えるか (『ミシュラン』のおすすめルート)、オステルリッツ駅 (Gare d'Austerlitz) からリモージュ行きの急行にてリモージュ (Limoges) へ。そこからローカル線に乗り換えます。所要時間 4 時間半～5 時間ほどだそうです。

(文責/編集)

#### ★おまけの小噺

「フランスで、トリュフをたらふく食ってきたよ」  
 「豚みたいに食べたの？」  
 「豚と一緒に、だよ」



ラスコーの壁画