

マコモ文化圏とは

福士 玲子

以前、千葉県立中央博物館の菌学講座で「クロホとマコモの自然誌」を受講しました。子どもの頃から「まこも」というのは耳慣れた単語であり、何故だろう？と思いながら、興味深く受講した記憶があります。講師の中村重正先生のお話によると、私が生まれ育った佐原（現在は香取市）などの水郷地帯はマコモ文化圏であるようです。

確かに、コンクリートで護岸をしていない川辺には、野生のマコモが生育しています。

（“野生”と使わせていただくのは、食用やマコモズミ用に栽培されているものもあるからです。）そのせいか、昔から水辺とマコモは馴染みの風景だったに違いありません。“まこもせんべい”や“まこも羊羹”といった製品があり、それらが、子どもの時分からの記憶にあったのも頷けます。受講後は「まこも」が妙に気になり始めました。

そこで、「まこも」にまつわる物件をいくつか紹介いたします。いずれも土地柄のネーミングなのでしょう。

- まこも羊羹…香取神宮参道の岩立商店で見つけた羊羹。野生のマコモの葉や茎の粉末が入った羊羹。

試食したところ、抹茶味の中に、ほかに稲わらのような香りがしました。

（香取神宮では11月の大饗祭には、巻行器（まきほかい）というマコモで作った食器が使われるそうです。）

- ホテルまこも…潮来市（茨城県）にあり、現在はホテルとしては営業はしていないようです。

- 麻雀荘まこも…香取市で見つけましたが、詳細は不明です。しかし、今となっては、これらの名前を見てもピンとくるほど、マコモは生息していないのではないのでしょうか。



マコモ羊羹



ホテルまこも



マージャンもまこも



まこも肉まんの桃太郎旗

“食べる”マコモ物件

次は、“食べる”マコモ物件です。潮来市ではマコモタケが栽培されています。10月のある時期には、「道の駅いたこ」に並ぶ農産品です。しかし、時期がかなり限定されたり、台風による影響があったりして、安定供給はされず、1～2週間くらいの間しかお目にかかれません。実際に、昨年、一昨年は食べ損ねてしまいました。しかし、この道の駅では、年間を通してマコモタケを使った商品を販売しています。寒い冬は、ほかほかの『まこも肉まん』、そして、暑い夏は、冷たい『まこもモナカアイス』が名物になっているようです。賞味したわけではないので、お味のほうはわかりません。ご想像におまかせです。



まこもモナカアイスが販売中



販売されているマコモタケ



自生するマコモ