



北アルプス 上高地 河童橋 S36.9.22

にこの人有りと言われた、穂高小屋の主人今田重太郎さんでありました。着替えを済した私は暖かいストーブの側のベンチに重い腰を下し、初めて安らぎを覚えるのでした。

主人は単独行の私に茶を入れながら、温ったかいきのこ汁も沢山作ってあるので好きなだけ食べな、とすすめるのでした。茶の一杯

も乾き切った喉越しにしみ入る味で、もっと飲みたいとおもいましたが、目の前に湯気を上げるきのこ汁が早く、早く、と催促している様で、大鍋の蓋をとり器に熱いきのこ汁を分け口に運ぶ。一口含んだその味、何んと美味しい事か…。色々なきのこ（名は不詳）が多量に入り、味の相乗効果増し奥深い味が大きくなっている様で、幼い時初茸や赤初の味噌汁を作った時の味とは、天と地程の違いがあるのではないかと思うのでした。この時期訪れる登山者も然程多くはなく、小屋の主人も好きなだけ食べても良いと言う…。疲れ切った体の疲労回復願望か、それとも後引く美味しさ故か、何杯も何杯もきのこ汁を食べた私。雲上の三阡米の山小屋で腹一杯食べたきのこ汁、生涯、こんな贅沢な登山、いや、きのこ汁を味わう事は無いと思う…忘れ得ぬきのこ汁の味…。夜は飛騨の谷より吹上げる風の音も疲れ切った体には心地よいのか、深き眠りの中、山上の朝がやって来たのでした。

今日は高峰第三位の奥穂高～前穂高～岳沢を上高地に下り最後の夜をホテル泊とし帰京。翌日からは多忙な仕事が待っていた。

（登山日誌の一部より）

### ヤマサ醤油（株）の栽培ホンシメジ

匂いマツタケ味シメジ、そのシメジを食べたことのある人は、いったい何人いるでしょうか。マツタケより稀少、抜群の旨味をほこる、あのホンシメジが、なんと市販されているのです。ホンシメジはご存じのように、マツタケとおなじ外生菌根菌。植物との共生状態を再現することが困難で、栽培は無理だと思われていたきのこでした。しかし、銚子市に本社のあるヤマサ醤油(株)は、適切な菌株を選び、交配により独自の栽培株をつくりだし、滋賀県森林センターの太田明さんにより開発された培地に工夫を加え、安定的に大量の子実体を得る技術を確立したようです。機会があって特別に見学させていただいたのですが、大量の栽培瓶がならびホンシメジの子実体が一斉に発生している様子は壮観でした。HPによれば、2005年3月に年産100トン規模の量産体制を確立した、という紹介があります。太田さんによる人工栽培技術は特許として公開されているのですが、安定的に量産する技術は、非常に難しく、現在ホンシメジを製品化しているのは、タカラバイオ(株)とヤマサ(株)だけです。世界にほこる技術が、千葉の銚子にあるのです。しかも味はヤマサがはるかに美味しい、という方も。是非、入手して食べてみてください。私も、ホイール焼きでいただきましたが、みごとな旨味が印象的でした。(吹春俊光)