

勝 浦 の 朝 市 の き の こ

吹春 俊光

千葉県勝浦市の朝市（図1）は、1591年に時の領主、植村泰忠が産業振興のため農産物と海産物を交換する市を開かせたのがはじまりで、石川県の能登輪島、岐阜県の飛騨高山と並ぶ日本三大朝市の一つで400年以上の歴史をもつという（るるぶ.com より）。その勝浦の朝市には豊富な野生きのこが並ぶらしいと、かねがねウワサには聞いていた。その朝市の野生きのこを見る機会がやってきた。なんと勝浦市にある中央博物館の分館、海の博物館が勤務先となったのだ。

野生のきのこも出始めた2008年9月下旬、行ってみたが、まだ並んでいない。「今年は10月にならないとだめだね」、ということで、10月10日、行ってみると、おお！ 並んでいる。魚や野菜にまじり、ハツタケ、アカハツ、チチアワタケ（あぶくちやちゃ）、アミタケ、ミネシメジ（しろしめじ、と大原から来た店の人は呼んでいた）、ウラベニホテイシメジ（いっぽんしめじ、にゅうどう）、フウセンタケ類、そして種名不明のホウキタケ類（図2）。朝市の列の3～4箇所まで並んでいる。だいたい1パック500円から1000円程度である。いろいろ話を聞いてみると、販売するご本人が、毎年内緒の場所で採ってくるのだという。だいたい勝浦の山であるらしい。そしてなんと「マツタケもあるよ」ということなのだ。

千葉県は、浮世絵や明治の絵葉書写真をみるかぎり、江戸時代頃から多くの地域が里山管理され、マツ林に被われていたようである。そのため、マツの外生菌根菌であるハツタケ、アミタケ、ショウロを豊富に産し、それらの種を特に好む全国有数の地域なのである。



図1. 勝浦市の遠見岬神社の近く。下本町（1日～15日）と仲本町（16日～月末）に市がたつ



図2. 大原市からやってくる人の店。10月10日には、チチアワタケ（あみたけ）、アカハツ（あかはつ）とハツタケ（あおはつ）、ホウキタケ類、ミネシメジ（しろしめじ）が並んでいた

マツ林に被われた環境が県民の味覚を支配したのである。当然、マツタケも採れてしかるべきなのだが、不思議と千葉県でマツタケが採集された証拠がない。全国でマツタケ無し県といわれるのが、千葉、神奈川、東京、大阪、長崎、沖縄である。長崎の人からは、過去には出たよ、ということなので、少ない地域もあるということだろう。都会に少ないというのはわかるが、結構山がある千葉に少ない理由がよく分からない。関東ローム層には出ないという説もあるが、あくまで説である。

ということで、千葉でみられるマツタケの仲間、ドングリのなるブナ科の林と共生するバカマツタケ（匂い有り）とニセマツタケ（匂い無し）である。バカマツタケは房州マツタケとして、千葉県も増産に取り組んだ経緯もある。しかし、ほんとうにマツタケは出るのだろうか。あるいは同じマツ科の林にでるマツタケモドキ（匂い無し）なのだろうか。

「マツタケが採れたら教えてください」と携帯番号の交換をする。

10月13日、再度朝市をたずねる。3日しか変わらないのだが、店頭のきのこ相には相当の変化がある。ハエトリシメジ（しろしめじ、と勝浦芳賀から来た店の人は呼んでいた）、アブラシメジ（のろしめじ）が加わり、ハツタケ類やアマタケ類が消えている（図3）。野生のきのこは、さすがに変化がはやい。そして「まತ್ತたよ」の声とともに、バカマツタケが並んでいた。1パック1500円。11、12日の、清和県民の森や市原市民の森で開催された野生きのこ観察会でも、たしかに、かなり大型のバカマツタケが採れていた。房総きのこ相と敏感に連動する勝浦の朝市。う～ん、あなだれない。

10月16日、もう一度、行ってみる（図4、図5）。きのこは季節が短いので気が気ではない。バカマツタケのそばには、褐色のマツタケ風のものも並んでいる。何だ？これは？？よく見る。匂いが無い、柄の下部が細く



図3. 10月13日の図2と同じ店。アブラシメジ（のろしめじ）、バカマツタケ（まつたけ）が加わっている。きのこ相の移り変わりは早い



図4. 10月16日、勝浦市の山手の方で採ってくる人の店。左からホウキタケ属の不明種、フウセンタケ属の不明種、ウラボシホテイシメジ、バカマツタケ（下）、サクラシメジ（上）、ニセマツタケ、アブラシメジなどが並んでいる。非常に多様な菌類相

なる、全体に褐色が強い。これはニセマツタケだ！しかしニセマツタケは、博物館で20年、きのこ標本を25000点集めて、たった1点しか標本がない珍菌である。全国でも珍菌なのである。それが並んでいる。1皿2000円。いそいで買う。どんどん売れていくのではらはらする。あとで買った場所にもどると、もう何皿か、ニセマツタケが追加されて並んでいる。よく観察すると、おばちゃんは、後の発泡スチロールの箱に、ニセマツタケを含む本日販売の野生きのこの豊富な在庫をもって



図5. 10月16日、この店ではウラベニホテイシメジとホウキタケ属の不明種が並んでいた。ホウキタケ属は1パックの中に少なくとも肉眼で区別できる4種のものが一緒に入っていた

いるらしいのだ。信じられない。ニセマツタケは、そんなに発生する種なのか。勝浦はすごいところだ。

結局、3日間で、販売されている野生きのこは13種類であった。もちろん、フウセンタケ類のパックには、少なくとも3種、ホウキタケ類のパックには肉眼で区別可能な4種が入っていたので、3日間で20種近くが並んでいたことになる。その多くがマツ科ではなくブナ科の植物との共生菌であった。最初に述べた、マツ林に支配された房総のきのこ文化、という見方は修正しないといけなくかもしれない。勝浦のきのこ文化、おそろべし、である。

本稿は千葉県立中央博物館分館・海の博物館のメールマガジン 44 号（2008 年 11 月発行）を改稿したものです。

房総きのこ今昔

■ぼくじゃきのこ

- 千葉県で「ぼくじゃきのこ」と呼ぶものがある。千葉県北東部（香取、銚子）でそう呼んでいるらしい。「ぼくじゃ」とは、役に立たない、などという意味らしい。（千葉市中央区在住の池永弘子さんから吹春俊光が聞き取り、2000年4月15日）
- 今週、職場の人が気になる言葉を使っていました。「ぼくじゃきのこ」。何処にでも顔を出すような人物をさして言うのだそうです。周りの人は、自分も含めて、初めて聞く言葉でした。皆さん、ご存じでしょうか？この言い回し。何処にでも生えるありふれたキノコがあるってことですよ。だとしたら、そのキノコはどの類なのでしょうね。（佐原市在住の福士玲子さんからメールにて吹春俊光が聞き取り、2007年7月14日）

■千葉でもハエ捕殺にきのこ利用

- テングタケを、ハエ捕殺の目的で、山からとってきて、焼いて、底のやや深い皿に水にひたるくらいにいれておくと、ハエがやってくる。昔は成田には牧場がおおかったから、ハエも多くて、テーブルが真っ黒になるくらいハエがいた。昭和27年から28年ころ、そんなふうな使い方をしていた。（成田市芝山町菱田生まれの瓜生和さんから吹春俊光が聞き取り、2008年）