

来世でも・・・

小島 祥子



来世でもキノコ採りしてますか。なんでキノコなのかな？キノコ好きの人に会うといつも思います。

齋藤さんもそんなおひとりです。雰囲気は、都会の紳士なので…。みごとな株やめずらしいキノコを見つけると、声をかけていただきました。

そのひとつ、ムレオオイチョウタケ 一立派な株で、工夫して食べてごらんなさいとすすめられて、友人にふるまったところ、「二度と食べたくない！」と大不評。

また、同定できないキノコを試食して「うまかったよ」とケロツとしていたこと…

いろいろ思い出します。お会いできたこと、本当にありがたく思います。

ご冥福をお祈りいたします。

齋藤仁さんの思い出

大嶋 正純

齋藤さんとは、以前より泉自然公園の採集会などで、顔はみっていたが話をすることもあまりなかった。当時は、今は亡き相京氏などと、食えないきのこ探しは、あまり関心がない頃（実

はいまあまり変わっていないが）で、齋藤さんも、そのような傾向をお持ちのようで、少しずつ話をするようになったが、きのこ採りは、個人的に行っていたようで、我々と一緒に行くようなこともなかった。

多く話をするようになったのは、大鷲さん夫婦が中心になって開催された、海上町でのハルシメジの合宿会でした。齋藤さんが、趣味の薫製用具持参で参加して、それからはいろいろ話をするようになった。

飯岡で釣ったシリヤケイカを薫製にできないかといって持っていき、後で、さばいて食べるのに苦労して、薫製にすることなど全くできなかったよといわれたこともありました。

平成19年の市原市民の森の採集会で会って、ことによると、ニオウシメジがあるかもしれないよといったら、見つかったら是非連絡してねといわれて、次の日に、探し当てて連絡したら、すぐとんできて、写真を撮り、それが平成20年の年賀状にさわられていました。

その日に、自分のトリュフの場所を教えるから一緒に行こうよといわれ、付いていったが、前に吹春氏を連れてきたときは、

20数個ほど採れ、吹春氏の（数少ない?）論文のもとになったと誇らしげに話していたことが思い出されます。トリュフは、その日はなかなかみつけられなかったが、最後に直径5センチ位の大きなものを1個みつけ、匂いはあまりしなかったが、冬場に成熟するらしいから…などといっていた。

モミタケを、食べたことがないというので、大多喜町の会所で採ったものを持っていったところ、後になって、古くなっていたためか、食べたら夫婦で当たってしまい大変だったと聞いて、申し訳ないという思いがあったので、新鮮なモミタケを届けなければと思っていたところ、平成20年の10月に、小さめながら新鮮なモミタケ2個を採ったので、同時に採ったバカマツタケ3個と合わせて差し上げたいと連絡すると、会って開口一番、肺がんになってしまい、今その治療中なんだ、といった。外見は元気な頃と全く変わらず、頑張ってということしかいえなかった。

平成21年7月の千葉菌の総会で吹春氏より亡くなったことを聞くまでそんなことは全く知らず、ただ合掌!!のみ。

齋藤さんのこと

吹春 俊光

私は平凡な日々をおくっているので世間は相当に狭い。しかし談話会では、この会でなければお会いできなかっただろうな、と思うような沢山の方々と出会う。齋藤さんもそのひとり（齋藤 2007）。談話会では、そんな方々と話をしながら、晴れても降っても、房総の山の中で一緒にきのこ探しをする。とても不思議な縁である。

思い出すこと。千葉県産のトリフ（イボセイヨウショウロ *Tuber indicum*）を最初に発見されたのは齋藤さんである。ある日、トリフ探しにいきましょうと誘って頂いた。きのこ採りを長くやってもなかなか採れないトリフ。私はまだ自分でトリフを採ったことがなかったのだ。そして2006年1月29日、千葉で初記録となったトリフが発生していたという、内緒の場所に御案内いただいた（吹春 2006）。目当ての子実体は、あちこちに発生していて、記念にそのいくつかを博物館の標本とした。トリフ観察のあとは、お手製薫製ハムのサンドイッチをごちそうになった。兜町の凄腕相場師さんだったという齋藤さんの、自家製薫製窯で丁寧につくられたご自慢の薫製ハム。春に近づく



前頁の写真の右から2人目、上の写真の右はじが齋藤さん

快晴の房総の一日。初めて採る房総産のトリフ。

その時のものは、イボセイヨウショウロの最初の日本産正式報告として、また博物館で出している千葉県産大型菌類目録のシリーズの一つとして論文を書いた（Fukiharu et al. 2006）。齋藤さんにも共著者に入っていた。ゴルフ仲間に自慢するので持ち歩いていると、ポケットから畳んだ論文を取り出して、笑って教えていただいた。

その後、パソコンのメールで齋藤さんとやりとりが続いた。最初は生ハムや山菜などが話題だったのだが、次第にCTスキャン、MRI、ガンマーナイフ、などの言葉がまじるようになっていった。最後にメールをいただいたのは2009年1月20日。署名はいつも「閑仁」だった。そして昨年夏、奥様から2009年3月

24日にご逝去されたとの連絡をいただいた。

きっと天国でも、薫製と生ハム、季節の山菜、そして時々きのこ、なんでしょうね。談話会なんてあるのかな。心よりご冥福をお祈りいたします。

参考文献

- 齋藤仁（2007）きのこに出会えて、もう一つ人生が広がった。千葉菌類談話会通信 22号：34頁。
 吹春俊光（2006）きのこ物語-房総のトリフ。グリーンパワー 328号：16頁。
 Fukiharu, T., T. Odajima, R. Shimadate, H. Saito and E. Sano (2006) Fungal Flora in Chiba Pref., Central Japan (IV) *Tuber indicum*, the First Record of Hypogenous Ascomycete Collected in Chiba. J. Nat. Hist. Mus. Inst., Chiba (9): 1-6.



吹春さんには齋藤さんから、しばしばe-mailが届いたそうです。その中から齋藤さんの人柄が偲ばれる幾つかをご紹介します。

●生ハム

Date: Fri, 23 Feb 2007

生ハムが完成しました。仕込から完成まで20日間ほど掛りましたが、満足のいく仕上がりになりました。市販の生ハムは、いつ売れるかわかりませんので、たっぷり防腐剤、防カビ剤。見栄えを良くする為に発色剤。縮まれたら商品価値が無くなりますので、防縮剤等を使用します。これらの中には、発がん性、肝臓障害等の心配される危険な薬剤も含まれますので、私のように手作り無添加のハムは、貴重品です。エヘン。

●いぶりがっこ

Date: Fri, 2 Mar 2007

市原市民の森の管理人さんに、糠漬けの沢庵を提供してもらい、新潟の「いぶりがっこ」の再現を試みました。見事成功。と云っても本物の「いぶりがっこ」を食した事ありません。面白い食感です。酒のつまみに最高です。この為に添加物の入っていない昔ながらの沢庵を探していました。農産物の直売所など数箇所探し歩きましたが、見つかりませんでした。管理人さん

の所に燻製を届けた際に、ご近所で昔ながらの沢庵を作っている人知ませんかと訊いたところ、知ってるよと、との答えがあり、5本用意してくれました。後で聞いたところ、自分で作った大根で糠漬け沢庵を作ったものでした。ラッキーでした。

●変わったハム

Date: Wed, 21 Nov 2007

変わったハムとはロースハムではなくモモ肉を使ってみました。モモ肉は生ハムの材料です、ロース肉と違って油身が無いので若い方には物足りない仕上がりです。われわれ糖尿病の心配がある者むきです。しかしフレンチマスタードの粗引きを多めに塗り、サンドウィッチにしたところ絶品でした。気に入ったパンでお試しあれ。他にハムを使った料理や、我が家自慢のカルボナーラのレシピをお望みならお教えいたします。(ベーコンもお持ちします)。家内曰く、イタ飯屋より美味しい。因みに家内の親父は有名なシェフでした。

●闘病

Date: Tue, 7 Oct 2008

○がん発覚から今日まで100年に1度の事件が数多く発生しました。現役でしたら、どうでしょう、命がいくつあっても足りない状態です。家内ともどもホ

ッとしています。元を正せば、アメリカがドルの垂れ流しを続け、有り余ったドルが投機資金となり、行ってはいけない小国の通貨や原油、穀物に向かい世界の経済を無茶苦茶にしています。イラクに侵攻したのも石油代金の支払いに、ドルの受け取りを拒否したことから始まります。やくざのいちゃもんよりひどい難癖をつけて、フセイン親子を殺し、原爆も大量破壊兵器も出て来ない。全くアメリカには腹の立つことばかりです。世捨て人の私が怒ってもしょうがないことです。

○閑話休題。さて株式用語に、廓言葉が多いことにお気づきでしょうか。最初に証券取引法が出来たのが、明治11年に渋沢栄一が中心になり制定されました。明治11年に株式に着目したとは、さすがに慧眼と感心するばかりですが、そのとき明治のお偉いさんは、粋なもんで法律を作るにあたり、会議等を吉原の高級料亭で行ったと、伝えられます。寄り付き、大引け、位しか今では残っていませんが、私が入ったころは、たくさんありました。出合い、つけろ買い、提灯をつける、見返り、等色々ありました。ちょっと面白い話でしょう。また元気でお会いできることを楽しみに。