

アステカへの誘い

ウイトウラコチェとマジックマッシュルーム

山本 充弘

アステカ帝国の成立と滅亡

月のピラミッドを過ぎ、太陽のピラミッドを左手に臨み、死者の道を歩む一族がいた。アステカ族。ここはティオティワカンと呼ばれる場所で、メキシコ市の中心部から北東に約 30 km の地にある。8 世紀には、人口 10 万人を超える巨大な宗教センター都市であったが突如滅亡した。その原因についてはいろいろな説があるが、ここでは触れない。廃墟と化した都市の中央には、2 km に渡って続く広い道があり、この両脇には崩れかけた石造の建物群がそそり立つ。この遺跡を 14 世紀の初頭にアステカ族が通過した。アステカ族は、両側が墓石の連りのように見えるこの道を死者の道と名付けた。彼らは、ここに留まることなく更に南下を続けた。「汝らの繁栄の地は、ヘビをくわえている鷲がサボテンの上にとまっている場所である」という神託の土地を求めて。放浪の末、アステカ族は、神託の光景を湖の中の島に見つけ、そこに神殿を築きテノチテトゥランと呼ばれる都を建設した。その後、急速に勢力を拡大し、15 世紀にはメキシコ中央部の広大な領土を有するアステカ帝国を打ち立てた。その都が現在のメキシコ市の中央部に位置する場所である。しかし、新天地を求めてきたスペイン人のエルナン・コルテスによって 1521 年にあっけなく滅ぼされてしまった。わずか数百人のスペイン人に何万もの兵を有するアステカ帝国が滅ぼされるに至った理由については、いくつか特出すべきものがあるが、こ

れについてもここでは触れない。ところで、アステカ族の守護神ウィツロポチトゥリの別名をメシトリ (Mexihtli) といい、メシトリの民を意味するメシーカ (Mexihcah) は、アステカ人が自らを呼んだ名である。更に時代は下がつて、スペインの植民地としてヌエバ・エスパーニャ (新スペイン) と呼ばれていたこの地に対し、スペインからの独立戦争が勃発し、1821 年に独立派が自らの国名を決定するにあたって、「メシトリの地」を意味するメキシコ (Mexico: メキシコ人はスペイン語でメヒコと発音する) が選ばれた。加えて、アステカの紋章 (神託の図柄) がメキシコ国の紋章として採用され、国旗の図柄ともなっている。



写真 1-1 アステカ遺跡のレリーフ



写真1-2 メキシコ国旗

このようにアステカ文明が現在のメキシコに脈々と生きている。

ウイトウラコチェを食す

こんなものを最初に食べた人は勇気のある人だ、と言うセリフは誰しも耳にしたことがあると思う。ウイトウラコチェにもそんな声が聞こえた。黒い粉が噴き出すものを見れば、危険なものというシグナルが点滅する。今でこそ名も知れ渡ってきて食する人もぼちぼち出てきているが、かつては、これを食べるのはメキシコ人ぐらいではなかっただろう。かれこれ 20 年近く前にメキシコに赴任していた時「これは昔アステカ帝国の王の食べ物だったのだけど、食べてみたい？」と問われた記憶が蘇る。しかし、食べたという食感がないので、そんなカビみたいなもの、といって断ったに違いない。それがウイトウラコチェ (Huitlacoche) だ。当時はインターネットもなかった時代なので、今みたいにネットでこれが何ものか調べてみることもできなかった。それから時が流れて、数年前に千葉菌類談話会のメンバーになり、きのこに親しむようになって、ふとこの名前を思い出した。あれは確かトウモロコシに寄生する菌と言っていた。早速ネットで調べてみると沢山ヒットする。そして、2014年5月、メキシコシティに行く用事ができたついでにウ

イトウラコチェに肉薄してみた。まずメキシコ市で周りの人に「ウイトウラコチェ食べますか？」と質問した。Aさん「食べます。おいしいですよ」。Bさん「スーパーで売っているものよりも、市場のようなところの方がおいしいですよ」。Cさん「とてもおいしいので食べるけれども、食べた後に歯が黒くなるのがちょっとね。今はトウモロコシの季節じゃないので、店には置いていません。でもタコス屋なら食べさせてくれるところがありますよ」。という訳で、店を教えてもらって行ってみた。庶民的な店で「ウイトウラコチェありますか?」。店員が持ってきたメニューは注文個数を書く小さな紙っぺら1枚。

No. DE PERSONAS:			EMILIO CASTELLAR No. 14 LOCALES B, C Y D DE DEILES. MIGUEL HIDALGO C.P. 11560 TEL. 52-81-2	
QUESADILLAS			CANTIDAD	
Carne	\$ 21.00			
Champiñon	\$ 18.00			
Champiñon con queso	\$ 18.00			
Chicharrón prensado	\$ 18.00			
Chicharrón seco	\$ 18.00			
Flor de Calabaza	\$ 18.00			
Flor de Calabaza con queso	\$ 18.00			
Frijol con queso	\$ 18.00			
*Huitlacoche	\$ 21.00			
*Huitlacoche con queso	\$ 21.00			
Jamón con queso	\$ 18.00			
Papa	\$ 18.00			
Papa con chorizo	\$ 18.00			

写真2 店のメニュー

でも確かに Quesadilla (ケサディージャ) の欄にウイトウラコチェ (Huitlacoche) が載っている。何故かこの欄だけ星印が付いている。ウイトウラコチェだけのものとチーズ入りの2種類あるので、両方注文してみた。

暫くして出てきたものは、タコスを揚げたようなもの。ナイフで切ってみると黒いきのこのようなものが詰まっている。味は? ちょっときのこっぽい微妙な感じで結構いける。指で触ってみても黒くならず少し油っぽい(後に記する缶詰には、玉ねぎ、植物油、とうがらし、ヨード入り塩、香料などが少量添加されていると記されているので、このような味になっているのかもしれない)。



写真3 左側がチーズ入り（後ろの容器は、練上チーズとドレッシングで、好みに応じてかけて食べる）

語源はナワトル語

ところで、ウイトゥラコチェというのはスペイン語ではなく、ナワトル語 (nahuatl) である。この言語はアステカ帝国で使われていたものである。ウイトゥラコチェの意味は、いくつかの説があるようで、「寝ている糞」「ワタリガラスの糞」などが紹介されている。私には、後者の方が何となくしっくりくる。いずれにしろ糞なのだが。更に、ナワトル語が語源となっている身近な食品として次のようなものがある。まずはアボガド。これはアウアカトゥ (ahuacatl) から来ている。何かちょっと違う感じ、と思われるだろう。アボガドは、日本のスーパーでもメキシコ産のものが1個100円ぐらいで売っているが、メキシコではもちろんポピュラーな果物で、スーパーでは山のように積まれて売られていて、値段もずっと安い。このアボガドにはこんな思い出がある。メキシコ赴任当初、メキシコ人に「アボガドはおいしいから、買って食べて食べよう」と言ったら、「え!! アボガドを食べるんですか?」と驚かれた。訳を聞いてみると、アボガドは弁護士のことをいうらしい。「じゃ、この果物は何ていうの?」と質問すると、「それはアグアカテというの」。話を総合すればアボガドの語源がナワトル

語だと納得できる。次にトマト。トマトは、南アメリカのアンデス山脈が原産と言われているが、アステカを滅ぼしたコルテスがヨーロッパに持ち帰って広まったようだ。トマトは、ナワトル語で(xi)tomatl と言うらしい。(ヒ)トマトウという発音はこれも頷ける。ちなみにスペイン語ではトマトをトマテという。更にメキシコでは、トマテといえば料理用の緑色した小ぶりのトマトを指し、赤く熟れていて直接食べるものはヒトマテと呼ばれている。

トウモロコシの黒穂病

話が横道にそれてしまったので、もとのウイトゥラコチェに戻そう。これは黒穂病という麦やトウモロコシに起きる植物の病気で、トウモロコシのものをメキシコではウイトゥラコチェと呼んでいる。実の先端付近にコブ状のものが群がってでき、熟すると黒い胞子が外に飛び出す。担子菌類のクロボキン目 (Ustilaginales) の *Ustilago* 属でトウモロコシのものが *Ustilago maydis* と命名されている。そんなの食べて大丈夫なの、と聞きたくなるが、メキシコでは昔から多くの人が食べていて問題になったことはない、とメキシコ人から答えが返ってくる。

この菌は、生きた植物に寄生する担子菌類の1つであるが、見かけはホコリタケのような挙動を示し、きのこの仲間と呼べそうな存在である。しかし、きのこではない。ちなみに、マコモ (真菰) の新芽が黒穂菌 (くろぼきん) の一種である *Ustilago esculenta* に寄生されて肥大化したものがマコモタケと呼ばれる食材であるから、ウイトゥラコチェが食材であってもおかしくない。この時 (2014.5) は、トウモロコシの季節ではないので店で食べたウイトゥラコチェは多分缶詰だろう。スーパーで缶詰を探してみると、2つのメーカーのものが見つかった。D社の缶の表面には、缶詰用に料理された黒い中身

の写真が使われており、E社のものには、菌に覆われた収穫時のトウモロコシが写っている。これを見ると自然に黒穂病が発生したものを収穫したというよりも、農家がウィトゥラコチェを人工的に栽培しているようにみえる。そして、今では缶詰も製造され、いつでも庶民が食することのできる食材となっている。



写真4 HUITLACOCH は CUITLACOCHI と書かれる

アステカ帝国と神聖なきのこ

アステカの最も重要な食べ物はトウモロコシであったが、きのこ類も好まれたと言われており、トウモロコシに発生する黒穂病も珍重されたようだ。はたしてどのようななきのこが 500 年前にアステカ人によって食べられたのだろうか。「アステカ帝国ときのこ」とくれば、避けて通れないのがテオナナカトゥ (teonanacatl) (ナワトル語で「神聖なるきのこ」または「神の肉」の意) である。16 世紀のスペイン人の編年史家の古写本 (アステカの絵文字と言ひ伝えを書き写したもの) にこの名が出てくる。このきのこについては、幻覚きのこ神事についてとして、J.P. モルガン銀行副頭取のゴードン・ワッソン (R. Gordon Wasson) が 1955 年にメキシコ調査団を編成し、調査結果を「ライフ」に発表した。これをライフ誌の編集者がマジックマッシュルームと名付けたことは、その筋では有名な話だ。翌 1956 年の調査団に同行したフランスの菌学者ロジャー・ヘイム (Roger Heim) は、それまで *Psilocybe mexicana* の一種と

呼ばれていたこのきのこをポポカテペトル (Popocatepetl: メキシコ盆地の脇に聳え立つ 5426m の活火山) 中腹で採集し、*Psilocybe aztecorum* としてレポートを発表した。このきのこは、標高 3200~4000m の高地に生えていると言われている。



写真5

上: ポポカテペトル山
標高 2240m のメキシコ
シティ南東部から撮影
(2011.3.12)
下: ポポカテペトルの
Psilocybe aztecorum
(Wikipedia より)

一方、メキシコが世界に誇る国立人類学博物館 (メキシコ国内で発掘された多くのものが時代区分で展示されており、じっくり見ると 3 日はかかる) にアステカの神のひとりであるソチピリ (Xochipilli) の石像 (台座を入れて 1.15 m) が展示されている。ソチピリは、愛、歌、花、詩、ダンス、芸術、ゲーム、美、植物、春などと盛り沢山の神である。ナワトル語のソチピリは「花の王子」を意味し、像の身体や台座には、宗教上の目的でさげられる神聖で精神を高揚させるいろいろな生物の文様が装飾されている。マジックマッシュルーム (*Psilocybe aztecorum*)、オロリウキ (Ololiuqui: 幻覚作用をもつヒルガオ科の

つる性植物)、シニクイチ (Sinicuichi : 精神高揚作用を持つ植物で *Heimia salicifolia*) など。先に出てきたゴードン・ワッソンは、膝に描かれている模様などにつ

いて *Psilocybe aztecorum* の子実体であると解釈した。このきのこは、現在でもアステカの先住民の間で儀式に使用されていると言われている。



写真6 人類学博物館のソチピリの像

右上：膝の文様、右下：像の左右（文様が異なる）

幻覚性キノコと法規制

マジックマッシュルームについては、観賞用などと称して広くネットなどで販売されていたが、2000 年から 2001 年にかけて数件の事故が報告されたことから、2002 年に「麻薬及び向精神薬取締法」の政令に基づく麻薬原料植物として、サイロシビン（シロシビンとも発音する）やサイロシン（同様にシロシン）及びこれらの塩類を含有するきのこ類が指定され、法の規制対象となった。そもそもこの法の定義では、麻薬原料植物として、コ

カの葉関連が 2 種とケシ関連が 1 種（ハカマオニゲシ）及び「その他政令で定める植物」とされている。2002 年に初めてきのこ関連の 2 物質が「その他政令で定める植物」として政令で指定されたのである。幻覚性きのこの規制にあたっては、先駆けてパブリックコメントの募集（2002. 3. 7）がおこなわれ、270 件の意見が出された。これに対して厚生労働省でパブリックコメントへの回答（2002. 4. 23）がなされている。この中で定義に関する意見への回答で気になるものがあつた。その意見

は、「そもそもきのこは植物ではなく、菌類である」というもので、これへの回答が「ご指摘のように菌類は、植物でないとする考えもありますが、・・・中略・・・きのこを含む菌類については、維管束植物・コケ類・藻類・原生生物の一部などと同様、広義の植物にあたる（「広辞苑」による）ともされていることから、・・・中略・・・マジックマッシュルームを麻薬原料植物として指定して規制することとしました」であった。菌類が植物から分離されるに至ったのは、確かに割と最近の話であるが、言い訳としてはいただけない。動物界や植物界と並んでいる菌界としての市民権が無視されている。厳格であるべき法律がこのようにいい加減な説明で作られているのは珍しい。ではどんなきのこが具体的に法の対象になるのだろうか。厚生労働省の各都道府県衛生主管部局長宛の通知（2002. 5. 24）では、平成 12 年度の厚生科学研究結果として、マジックマッシュルームのリストを次の通りとした。国内自生のもの 11 種：モエギタケ科シビレタケ属（ヒカゲシビレタケ、ミナミシビレタケ、アイゼンボンタケ、ヤブシビレタケ、オオシビレタケ、アイゾメシバフタケ、シビレタケ）、ヒトヨタケ科アイゾメヒカゲタケ属（アイゾメヒカゲタケ）、ヒトヨタケ科ヒカゲタケ属（ワライタケ、ヒカゲタケ、センボンサイギョウガサ）、それに海外産のシビレタケ属 2 種である。この通知文には、なお書きで、新たにサイロシビン等を含む種が判明した場合には、別途連絡する旨が記されているが、その後の通知はない。この法律では、該当するきのこを採集すること自体が罰則の対象となるが、きのこが生えている現場で種まで確信を持って同定できる人はかなり限られるであろう。私たち趣味できのこに関わっている者は、持ち帰って図鑑と照らし合わせ、場合によっては顕微鏡で胞子を調べ、〇〇らしい、と結論づける。この行為はすでに罰則の対象らしい。

実際には、事件でも起きない限り取り締まり様もないとは思うのだが。

危険ドラッグ（2014. 7 に脱法ドラッグから改称）が大きな社会問題になっている昨今、麻薬関連の取締りの強化には異存はないが、一連の経過はなんとなくしっくりしない。

話がアステカから大きくずれてしまったが、幻覚作用を持つ *Psilocybe aztecorum* は、モエギタケ科シビレタケ属のきのこなので、日本に持ち込めば、法の適用対象になるだろう。

かつてアステカ皇帝の食べ物であったウイトウラコチェを今では庶民も食することができるようになった。一方、アステカ帝国の神官（たぶん）が神との対話として扱った神聖なきのこは、悪として今や法の取締りの対象となっている。私たち人類は歴史と共に進歩したのだろうか、それとも墮落したのだろうか。思いは遠く 500 年前に遡る。



写真7 ソチピリの像と共に