

奥深き Shiitake

山本 充弘

メキシコの食卓のきのこ

オンゴ (hongo) 入りの料理。レストランのメニューでよく見る文字。そう、メキシコの話。メキシコではきのこの通称としてオンゴを使い、オンゴ入り〇〇料理などと使われる。スペイン語の辞書によれば、南米ではきのこにこの単語が使用され、スペインではセタ (seta) が使われると記されている。このところ仕事で度々メキシコに行かなければならないことから、メキシコのきのこ事情を少し調べてみようという気になった。料理の中のオンゴは、マッシュルームを薄切りにしたような感じである。そこで大手のスーパーや庶民が集まる市場を覗いてみた (2015年6月末から7月初め)。きのこが置いてある一角でまず目に飛び込んでくるのは、やはり白っぽいきのこで、日本でもよく見かけるマッシュルームである (写真1)。

このきのこは、ハラタケ科の *Agaricus bisporus* で和名がツクリタケであるが、英語のマッシュルームは、一般にキノコという意味にも使われることから、オンゴに相当して丁度いい。さて、正札には CHAMPIÑON と書かれている。この語はマッシュルームを意味するフランス語の champignon から来ているらしい。

そしてその隣には、茶色の傘の開いた大きなきのこがパックされている (写真2)。PORTABELLINI と読める。この単語を調べてみると、一般に portabello と言われるもので、傘が茶色で熟して開き、ひだが露出した焦げ茶色のマッシュルームのことで、通常の白いマッシュルームより強い香りを持っていると言われている。ホテルの朝食 (ブッフェスタイル) にこのきのこの煮込んだものが出たことがあるが、味はいまいちといったところ。



写真1 商品名：CHAMPIÑON



写真2 商品名：PORTABELLINI

また、Seta と書かれたパックも見かけた。中身はヒラタケのように見える (写真3)。



写真3 商品名 : Seta

Shiitake 発見

そして何とその横に Shiitake と書かれたパックが置かれていた (写真4)。おお！これは日本からの輸入品か？



写真4 商品名 : Shiitake

おまけにラベルには「白山」の漢字も見ることができる。日本の生産メーカーだろうか。でも、細かい字をよく見るとメキシコ産と書かれている。では、この漢字は何なのか。しばらく眺めていて気が付いた。このキノコの製造販売会社名は、MONTE BLANCO で、日本語に訳すれば「白い山」である。いわゆるフランスの国境にある有名なモンブランを社名にしている。どうやら漢字をデザインに入れ込んだだけのような。それにしても、シイタケがすっかりこのきのこの名前になって

いる。その時はとても驚いたが、よくよく調べれば、英語でもフランス語でも shiitake が使われているようだ。ロンドンやパリでも shiitake という名で売られているという情報にも接した。

千葉菌のスライド会(2015.1)で根田仁氏よりきのこの学名についての発表があり、シイタケの学名は、1875年から属名が転々と遍歴し、種小名も長らく shiitake が使われていたが、国際命名規約による優先権により現在は、*Lentinula edodes* となっているとの説明がなされた。こんなに属名が変わるきのこも珍しい。

現在、日本の栽培きのこの生産量は、エノキタケ、ブナシメジ、シイタケの順であるが、生産額ではシイタケが1位と報告されている(森林・林業白書)。そして、私たちが実際に栽培されている状況を目にすることができるのは、何といてもシイタケである。菌糸を打ち込んだ椀木は、ホームセンターなどで販売されており、裏庭などに立てかけて置けば生シイタケがかなりとれる。逆に自然のシイタケ(写真5)を見つけることは結構難しい。



写真5 マテバシイの倒木に生えたシイタケ (2010.11.2大房岬)

シイタケの歴史

シイタケは、日本人にとって今から1300年も前の奈良時代から食材としての存在が

認められていたらしいが、何と言っても歴史的に有名なのが道元に関わるエピソードであろう。司馬遼太郎の「この国のかたち」という本の中で「13世紀の鎌倉時代、京の公家の出の若い道元が、禅を求めて入宋した。……道元だけが船中でひとり留守をしていた。そこへ60を超えた老僧が、「シイタケはないか」と、訪ねてきた。シイタケは当時の日本の輸出品の1つで、料理のダシを取るのに使われていた。」と紹介している。この話を少し補足すれば、曹洞宗の開祖道元(1200~1253)が24歳の時、上記のような出来事があり、老僧に話しかけてみると、この老僧は今まで長い間修行を積んできたが、現在は遠方の禅で有名な寺で典座(てんぞ: 禅寺で修行僧の食事を司る役)をやっており、日本からの船が入港したとの報に接し、ダシを取るためにシイタケを買いに来たという。更なる修行を積もうとしている僧が何故典座などをやっているのかと疑問に思い、この僧と問答の結果、普通の作法の中に仏道の極意があることを理解し、帰国後「典座教訓」を著わした。曹洞宗のお寺においては、この話は重要な位置を占めているようだ。中国にもシイタケは産することから、日本のシイタケは、中国産のものよりずっと上等だったことがうかがえる。この頃は、採れる量もわずかで輸出が主だったようであるが、実際に日本で乾しシイタケを食に使うようになるのは、ずっと下って16世紀になってからのようだ。江戸時代には、原木に鉋目を入れることが考案され、人工栽培の先駆けとなる。明治20年代後半からは、胞子を接種するなどの方法も試みられるようになる。昭和に入って純粋培養種菌が作られ、これの利用が全国に広がった。この辺のことは、千葉菌類談話会通信31号(2015.3) p42~p62に詳しく紹介されている。

シイタケは、東アジアを中心に見られるきのこであるが、日本におけるものは食材とし

て上等であるようだ。シイタケの歴史をひも解けば、非常に奥が深いことに驚かされる。更に、人工栽培に大きな努力が払われてきたこともうかがえる。現在、世界的にShiitakeの名で出回っているのも宜なるかなである。

追記

メキシコの食卓にのぼるきのこ(?)にウイトウラコチェ(トウモロコシ黒穂病菌に罹ったトウモロコシ)があることは、千葉菌類談話会通信31号(2015.3)に「アステカへの誘い」と題して紹介した。2015年7月に庶民が集う市場でウイトウラコチェを売っていた。以前は、野菜を積み上げるようにして売っていたとのことだが、今は体裁よくパックにして置いてあるものが多い(写真6、7)。



写真6 ウイトウラコチェに感染した輪切りのトウモロコシ



写真7 房をほぐしたもの