

ハチミツトリュフ

木下 裕美

トリュフをたまたま見つけたのが2013年。その後も毎年、安定して見つかるので、栽培の研究でお役に立てませんか？といくつか声をかけさせていただいたところ、某機関で調べていただく機会を得ました。嬉しいことに標本にも登録していただきました。翌年、『標本にしたトリュフに会ってみたい!』という厚かましいお願いを受け入れていただき、標本庫を案内していただくことになりました。いざ自分の名前の書いてある箱の中を見た瞬間、愕然としました。あの立派だった姿はなく、小さく切り刻まれ、黒くて乾燥してクチャクチャになった姿でした。あとは水溶液に浸けられた小瓶が冷蔵庫で保存されていました。

当時の私はきのこのこの標本とは（メルヘンなイメージで）ありのままの美しいものだと勝手に思い込んでいたのです。

トリュフとは地下生菌のひとつで、本来地上に出るはずのきのこが長い時間をかけて、地下で進化を遂げたようで、あの複雑な模様は圧縮されたきのこの形態の名残りだそうです。それを考えると、トリュフの断面図を見るたび、膨大な年月を一瞬で捉えることの出来る自然の神秘だと思えるようになりました。

あの美しいマーブル模様をそのまま標本に出来たらどんなにいいだろうと思った矢先、美味しく食べる目的で何となくやった仕掛けが新しい発見に繋がりました。その方法

とはとても簡単なことです。

スライスしたトリュフをただハチミツに漬けるだけなのです。それも数時間で出来上がります。天気の良い日にそれを日光に向かって透かしてみると、あのマーブル模様が白くくっきり浮かび上がり、ステンドグラスのようにでもあり、キラキラと輝く姿にロマンを感じさせることでしょう。

トリュフのハチミツ漬けは4年前から始めまして、冷蔵庫で保存しており、当時のものも未だ遜色なく健在です。そういった点からも半永久保存が可能なのではと考えております。食べてみるとトリュフ特有の独特な食感や味がします。また肝心な香りですが、この種は冷凍すると強くなるのですが、基本香りが弱いです。ハチミツ漬けにするとそれとはまた異なった芳醇な香りが漂います。しかし、食べても美味しい、見ても美しい標本は他にあるでしょうか。



食べる標本？ ハチミツトリュフ

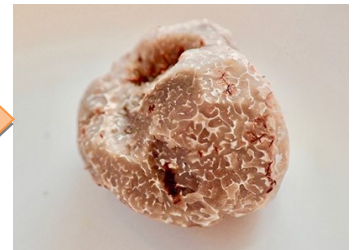
ハチミツトリュフの作り方



1 歯ブラシで土や汚れを落とす



2 乾かして、皮を剥く



3 丸裸～



4 スライスする



5 ハチミツを加える



6 冷蔵庫で保存



完成了ました!



マーブル模様バッチリ!



おひさまキラキラ



バタートースト



柿とクリームチーズ



カスタードプリン

ぜひ、お試しくださいぬ。