

真菰墨に魅せられて

中野 由貴子

2019年7月に入会した中野です。行事にはまだ参加したことがありません。きのこのことは全くの素人ですがよろしく願いいたします。

2015年に君津で田んぼを借りました。お米を作りたくて始めたのですがなぜかマコモ（真菰）も育てることになり2年間食用のマコモダケを仲間と作りました。2017年10月に偶然黒穂孢子いっぱいマコモに出会い「なんだこれは?!」と衝撃で心が震えました。それからすっかりその黒い粉の魅力にはまっております。



白と黒のマコモダケ。美味しいのは白い方。黒い方にはどんな薬効があるのかな?

真菰墨は薬用、顔料、眉墨として使われたとされ今でも伝統工芸の鎌倉彫には欠かせないもの。(陰でいっ仕事してくれています。)

油と相性がいいので椿油で練って使うと夏の暑さでも落ちない眉墨ができました。

混ぜ込んで土器を焼いたり、布を染めたり

絵を書いたり(通信36号の孢子画をされている木下さんの投稿に感動しました!)

マコモは稲作が渡来する以前から日本に広く自生していたもの。この粉を縄文人たちはどう使っていたのか?私の研究テーマなのですが糸口が全く見つかりません。

田んぼは山の水が流れる棚田の一角です。日照りのときでも水が枯れることのない不思議な場所。自然に近い状態でマコモを育てたい、と冬でも水を入れています。すぐにオタマジヤクシ、ゲンゴロウの楽園になり2020年にはタイコウチ、卵を背負ったコオイムシ、ドジョウもいっぱい来てくれました!

大雨で土手が崩れてその修復作業が重労働ですが生き物たちに元気を貰います。



みずみずしいとれたて。中は真っ黒。

心配なのは年々感染株が減っていること。どうしたら感染するかなあ、とマコモに聞きながら孤軍奮闘する日々です。