

【寄稿】

ショウロを食す

藤田 正子（千葉市在住）

ショウロとの出会い

2021年の年の瀬、あるきのこを探しに房総の海岸を訪ねた。マツ林の中をさまよっていると、干からびたきのこが転がっているのを見つけた。だが、残念ながら目当てのきのこではなさそうだ。所々に転がっているのを手に取りながら進んでいくと、地面からポコッと盛り上がっている褐色の物体が目にとまった。

小さなジャガイモみたいだが、掘り起こしてみると地中に埋もれていた下面は白い。摘まむと適度な弾力がある。何かは分からないが、きのこには違いなさそうだ。匂いを嗅ぐ

と生臭いような、潮の香りも含まれているようなで、好ましいとは言い難い。しかし、マツ林の腹菌ならショウロの可能性もある訳だと、目に付いた20個ほどを採集した。



採集したショウロたち

帰りに区鑑やネットで調べると、どうもショウロらしい。瓢箪から駒とはこのことだ！その足で博物館の吹春先生を訪ねて見ただいた。袋から出すや、「ショウロですねー、しかも、こんなに沢山！」と感激のご様子。千葉県では絶滅危惧種になっていることを知った。2つに割って中の白いものは幼菌で可食とのこと。「食べ方を研究してぜひ、レポートしてください。皆さんも喜ばれると思います」と托された。

食べてみたいのは山々だが躊躇する気持ちもあった。林内はお世辞にも綺麗とはいえない状態だったから。しかし、それは前日の悪天候がもたらした結果であり、逆に、そのお陰で地中に埋もれていたショウロが顔を



海岸のクロマツ林

出したのかも知れない。そう考えて気持ちを切り替えた。何と言っても、今や幻とまで言われるショウロを味わう一期一会のチャンスかも知れないのだから。

帰宅してショウロの食べ方を調べるとお吸い物や炊き込みご飯に向くと本にはあった。ネットでも調べたが、今や稀少のきのこであってか、レシピはなかなか見つからない。発生後4日目には液化してしまうという記述もあり、傷まぬ内に美味しくいただくにはと調べを進めると、オムレツにすると美味しいという情報もあった。

炊き込みご飯で食す

考えた末、きのこ好きや千葉県出身の知人たちにもご賞味いただけるからと炊き込みご飯にすることに決めた。

まず、ショウロをきれいに洗う。白かった部分はピンク色に変色した。2つに切ると中は真っ白のもの、黄褐色になりつつあるもの、褐色のものと成熟過程はそれぞれだ。幼菌の目印である白いものだけを選んで使うことにした。

米3合にショウロを10個分くらい。薄切りにして醤油と白だし少量を加えて炊飯器にセット。炊けてくるにつれて周りに芳香が漂い始める。喩えるなら干しスルメの香りのように期待が持てる。



ショウロ炊き込みご飯

炊き上がって蓋を開けると、上に載せていたショウロの外側の皮が紫色になり、小さなサツマイモみたいだ。ご飯とよく混ぜて早速味見をしたところ、ほのかに魚介系の風味も感じ、とても上品な味わいだ。ショウロは小さいながらも煮崩れることなく、しっかり形をとどめている。生のときの手触りからは想像も付かないショリショリとした食感で歯応えもある。食べた人の殆どは、その点に驚きの感想を寄せた。

オムレツで食す

中が黄褐色だからと取り除けておいたものをオムレツにすることにした。卵3個と粗みじん切りにしたショウロ3個分ほどをよく混ぜて軽く塩胡椒をし、フライパンにグレープシードオイルを熱して一気に流し入れた。細かくしたショウロを卵が包み込んでふんわりと滑らかに仕上がった。味は濃厚でバターを使ったかのよう。幼菌よりもむしろ、このくらい成熟している方がコクは出るのかも知れないと思った。もちろん、食した後も何の差し障りもなかった。



ショウロ入りオムレツ

ショウロご飯を差し上げた人の反響

八街市で生まれ育った70才近い友人のメールから。

「ショウロのご飯を懐かしくいただきました。😊 55年ぶりぐらいかな😌 和風のトリュフですね。

今日から実家の母を暫く預かっていて、母もすごく喜んで美味しいと言って食べていました。ご馳走様です。

実家は八街で近くには松林が有りました。実家でも松林を持っていました。今はほぼ団地です。ショウロ・アカハツ・クロハツは松林でよく採れました。

(ショウロは)味噌汁が一番美味しかったです。あとは醤油の味の汁ものも作っていました。出汁が出て美味しかった記憶があります。味噌汁と一緒に入れたのはネギぐらいだったと思います。貧しい農家だったので。鰹節をかいて入れていた時代です。

私がショウロを採っていた記憶は、松の根元から少し離れた所にあったような覚えがあります。白くてコロんとした塊を見つけると嬉しかったです。関東ローム層なので、松山の土もサラサラだったと思います。きのこ狩りって見つけたときの感動が忘れられないです。

海岸の松林も木が大きくなるとキノコの収穫が少なくなると聞きました。ショウロ貴重だと思います。ご馳走さまでした。」

同じくご近所の75才くらいの女性も、およそ60年ぶりだという。生まれは佐倉で「父や兄がよくとってくれたのを思い出した」と涙をこぼし、「仏壇に供えてからいただく」と喜ばれた。

身近な場所でショウロを採って食べた経験のある高齢者にとっては、親しい人との思い出とともに蘇る懐かしい味であり、かつての千葉県人のソウルフードなのだと知らされた。

談話会通信のバックナンバーにも県内でショウロが沢山採れたころの話が載っている。マツ林が整備されていた頃の状況も分かり、ため息が出る。

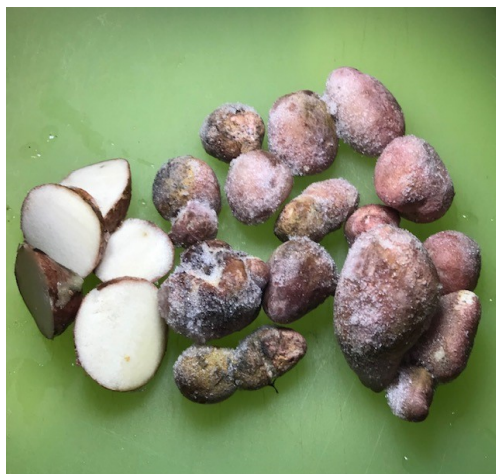
27号の松田弘義さんのご報告によると、下

総国の鹿渡村(現在の四街道市鹿渡)で幕末の頃に毎年、松露を村の上納品にしていた記録があるという。他の地域から運んで江戸に送るとは思えないから、確かに内陸部のマツ林でショウロが採れていたのだろう。

今後は海岸に限らず手入れの行き届いたマツ林があれば、新たな出会いに期待して覗いてみたいと思う。きのこの神さまは足を運べば運ぶだけ、いつでも何かを用意して待っていてくださるから。

ショウロの保存

他県に住むきのこ仲間にもショウロの実物を見せ、味わわせたいと考えて冷凍保存を試みる。砂土をよく洗い流し水気を拭き取り、フリーザーバッグに入れて冷凍した。



冷凍したショウロ

表皮はピンク色がかったが中は白いままで、解凍後の弾力感や、ご飯にしたときの食感も生のときと殆ど変わらなかった。

その友人は40年来のきのこハンターだが、ショウロを初めて目にして喜んだのは言うまでもない。