



きのこ食習慣について： 三重県北部での事例

種坂英次*・安田順子・芦田 馨

近畿大学農学部農学科

Food Customs Regarding Wild Mushrooms: A Case Study in Mie Prefecture, Central Japan

Eiji TANESAKA*, Jyunko YASUDA, and Kaoru ASHIDA

Department of Agriculture, Kinki University, Nakamachi, Nara 631-8505, Japan,

**: e-mail: tanésaka@nara.kindai.ac.jp*

Synopsis

Food customs regarding wild mushrooms are investigated in the Uga Section, Daian Town, located in the northern part of Mie Prefecture in central Japan. Twenty-two basidiomycetous mushrooms belonging to ten families have been used as food. This number of consumed mushroom species was comparably large in relation to that in the eastern half of Japan. Many of the species collected were dried for stock before cooking. The custom of drying certain wild herbs and mushrooms is frequently observed in the western half of Japan, while people in the eastern half of Japan usually salt food for winter-stock. It is noticeable that this survey area constitutes a contact zone between the two halves Japan regarding the food customs pertaining to wild mushrooms .

日本では、伝統的に多様な野生きのこが食用とされてきた。きのこ食習慣は、その地域の植生に依存したきのこの発生種と発生量、さらには食料としての重要性の度合いによってさまざまである。一般に、東日本ではきのこを含む多様な山野草が利用されるのに対し、西日本における利用は多様性に乏しいとされている^{1,2)}。しかし、後者においてどのようなきのこがどのような方法で利用されてきたかについての具体的な記録はほとんど見当たらない^{3,4)}。一方、近年では栽培きのこの普及による地方名の消失があり⁵⁾、さらに里山の管理が不十分となったために、これに依存してきたきのこ食に関する伝統的文化も消失しつつある⁶⁾。本報告では、2002年9月に三重県北部の員弁郡大安町宇賀に在住する明治37年(1904年)生まれの男性(98歳)が利用してきたきのこについて聞き取り調査を行ったので記録する(聞き手：安田順子)。

表1に利用されていたきのこの現地呼称(地方名)、該当すると考えられる種名、利用法などを列挙する。種名あるいは分類群の推定は、形態的特徴、発生場所と時期、カラー図鑑⁷⁾を用いた話し手による照合、他地域における地方名との比較^{7,8)}に拠った。利用されてきたきのこは22種、このうち分類群が推定できたものは10科12属であった。‘きのこ’に相当する生物群の総称は‘たけ’である。利用されるきのこの種の多様性は岐阜県⁹⁾を含む東日本のそれに匹敵する。‘たけ’採りの主な目的は‘だいこく’、*Lyophyllum shimeji*、や‘ごんにょも’、*Cortinarius* sp.、の採取にあり、マツタケ、*Tricholoma matsutake*、の採取を目的とする奈良県や和歌山県⁹⁾とは異なる。マツタケは宇賀をはじめ多度山脈山麓のアカマツ林には道端にまで発生し、この時期には地区で‘とめ山’をして松茸狩りの客を迎えた。しかし、マツタケの発

生も伊勢湾台風(昭和34年)以降に急減したという。採取したきのこは五目ご飯や汁物の具として、あるいは焼いてたまり漬けにして食される。また、多くの種類は乾燥してから調理され(干したけ)、なかには生時には調理せずに‘干したけ’専用のきのこもある。乾燥する目的は味や香りを増すため、あるいは常食としての保存のためである。東日本では多種類のきのこが塩漬けされ、冬期の保存食として用いられている。一方、奈良県や和歌山県でもアマタケやコウタケなど限られた種類のきのこは時に乾燥保存されることもあるが、塩漬けされることはなく冬期の保存食という意識もない⁹⁾。三重県北部は利用種数の多様性については東日本的であるといえるが、保存方法については西日本的であり、両地域におけるきのこ食習慣の境界域として注目される。

引用文献

- 1) 市川健夫：ブナ帯と日本人，204pp.，講談社，東京（1987）
- 2) 横山和正：Biosphere, 1: 11, 農村文化社，東京（1992）
- 3) 篠原徹：自然と民俗 心意のなかの動植物，256pp, 日本エディタースクール出版部，東京（1990）
- 4) 種坂英次：近畿作育研究，47: 29-39 (2002)
- 5) 種坂英次・梅本信也：日本応用きのこ学会誌，8: 83-87 (2000)
- 6) 本郷次雄(監修)：きのこ 山溪フィールドブックス10, 山と溪谷社，東京（1994）
- 7) 今関六也・本郷次雄：原色日本新菌類図鑑 I & II, 保育社，東京（1987, 1989）
- 8) 奥沢康正・奥沢正紀：きのこの語源・方言事典，607pp, 山と溪谷社，東京（1998）

現地呼称	推定される科, および種名	形態的特徴	発生場所など	調理法など
ひらたけ	PLEUROTACEAE (ヒラタケ科) <i>Pleurotus ostreatus</i>	ヒラタケ	稀に少数発生	乾燥後に調理
あかたけ	HYGROPHORACEAE (ヌメリガサ科) <i>Hygrophorus russula</i>	サクラシメジ	*'べにたけ'よりも淡色	秋の最も遅くに発生, やや苦味 乾燥後に調理
まつたけ	TRICHOLOMATACEAE <i>Tricholoma matsutake</i>	マツタケ	赤松林	旨い。生時に調理
さまつ	<i>T. fulvocastaneum</i>	ニセマツタケ	雑木林, 群生	乾燥後に調理
きしめじ	<i>Tricholoma sp.</i>	キシメジ or シモコシ?	やや稀	乾燥後に調理
かぶしめじ (せんぼん)	<i>Lyophyllum fumosum</i>	シャカシメジ	株状に発生, 群生せず	五目ごはんの具
だいこく	<i>Lyophyllum shimeji</i>	ホンシメジ	傘は薄黒色, 柄は白色で太い。単生	秋の始まりから霜が降りる頃まで発生 シイの木に自生 おひたし, 汁の具。旨い。 足の親指大の若菌が採取適時
しいたけ	<i>Letinula edodes</i> STROPHARIACEAE (モエギタケ科)	シイタケ		
くりたけ	<i>Naematoloma sublateritium</i> CORTINARIACEAE (フウセンタケ科)	クリタケ	栗の樹皮に株状に発生	汁の具
ごんによも	<i>Cortinarius sp.-1</i>		淡褐色, 傘表面やや粘る。柄は細い	群生。*だいこくより遅れて発生
あぶらこ	<i>Cortinarius sp.-2</i> BOLETACEAE (イグチ科)		'ごんによも'より濃褐色。傘表面粘る	おひたし, 汁の具。旨い。開傘前に
すどおし	<i>Suillus bovinus</i>	アミタケ	群生	若菌を採取し, 乾燥後に調理
ぬのびき (ののびき)	<i>Suillus sp.?</i>		淡褐色	乾燥後に調理
あいずる (はったけ)	RUSSULACEAE (ベニタケ科) <i>Lactarius hatsudake</i>	ハツタケ		五目ごはんの具, 汁の出しに用いる かすして旨くない。乾燥
くろかわ	THELEPHORACEAE (イボタケ科) <i>Boletopsis leucomelas</i> RAMARIACEAE (ホウキタケ科)	クロカワ	傘表面は黒色, 裏面は白色。大きい	落葉の堆積が少ない, 赤土に発生 主に乾燥後に調理, 稀に食
ねずみあし	<i>Ramaria botrytis</i> AURICULARIACEAE (キクラゲ科)	ホウキタケ	白っぽい	乾燥後に調理
きくらげ	<i>Auricularia sp.</i> Family unknown (分類群不明)	キクラゲ or アラゲキクラゲ	株状に発生, 茸輪を形成	あまり食せず
しらしめじ	不明	白色, 傘は大きい	群生	乾燥後に調理
ゆきたけ	不明	白色, 傘裏面はひだ	晩秋に発生	乾燥後に調理
かたぎたけ*	不明	樹木の株元に株状に発生		乾燥後に調理
こうたけ	不明	'はったけ'に似る。傘中央はくぼむ	里山では稀	乾燥後に調理, 旨い

*: 宇賀地区内では食用として知られていないが, 同町字金井から嫁いだ奥さんは採取する習慣があった。