

みんな「食べて」大きくなった

215

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

さまつ

まつたけにそっくり

「山がカラカラで、きのこが生えていない。こんなことは初めてだ」。

例年がない異変を語るのは、きのこ採りの名人、Kさん。Kさんが例年、9月中旬から10月初旬を目安に山に採りに行くのは「さまつ」。

さまつはまつたけの近縁種で姿が似ている。まつたけ(松茸)より早く初秋の頃に発生するので早松茸。さまつは紀伊半島などの地方名だ。

さまつは「ばかまつたけ」とも古くから俗に呼ばれている。まつたけに姿がそっくりなのに香りがやや劣るから偽物(ばか)だ、ということらしい。そして、学者がその俗称をそのまま学名(Takamatsutake)にしてしまった。ローマ字でそのままbakaとしていた。しかしその後、DNA解析が進むと、俗称「ばかまつたけ」は別の近縁



種の学名「ニセマツタケ」であることがわかった。本来の学名「バカマツタケ」は寒冷地や内陸部に分布するきのこのこと。しかし当初の学名はそのまま残ってしまった。つまりは、紀伊半島や西日本で呼ばれるさまつニセマツタケ「Takamatsutake」となり、呼び名のねじれのまま今に至るということだ。

学術的には「ばかまつたけと呼ばずに、にせまつたけと呼べ」ということらしいが、

バカもニセも互いに姉妹兄弟ほどに近い種である。調べてみても論文や資料でも混同、混乱がありややこしい。

以前、地元野草採取を楽しみ食べるこの欄の読者が「学名なんて関係がないのよ」とおっしゃっていたが、そのとおり、民俗学的には地元の呼び名のままでよいと思う。さまつはさまつである。

新宮市のKさんのフィールドは十津川村の故郷の山である。きのこ採りには早朝に家を出て山に入る。さまつは雑木林に生えるが「シイの樹林によく生える」とのこと。「シイの木が達者な森を見て採る」。シイの木の根の届く範囲を探していくと多い時には20〜30本もの群落に出合うこともあるという。

ところが、盛りであるはずの9月下旬には「2本しか採れなかった」。その後、10月半ばまでほとんど生えていない状況だった。今年の夏は猛暑で雨が少なかったが、湿潤な森を好むさまつには過酷な気候だったのだろうか。

9月に収穫した貴重な2本のさまつを入れたきのこうどんをいただいた。「まつたけより香りが少ない」とは一般的に言われるが、さまつの上品な風味とだしがとてもおいしい。からだに優しい「森」をいただいた一品だった。

Kさんはうどん職人であり駅前うどん

店を営んでいる。名物メニューのさまつうどん、まつたけうどんには季節になると県外からもファンが訪れる。

材料はもちろん彼が採取したさまつやまつたけである。昨年には一日でまつたけを40kg、150本も採り話題になった。採取したきのこは自分の店の食材として売り切れてしまう。地産地消の恵みの店だ。



十津川の祖母は「時期になると食料として山にきのこ採りに行った。とても上手だった。ばあさん子でいつもその背を追いかけ自然の中をめぐった。今、彼は早朝から一日中、急斜面の山を歩き回りのこを探す。やがて、地温が下がり、さまつが終わると本まつたけのシーズンとなる。

11月には、大好きだった祖母の森の中を駆け回るKさんの姿があるはずだ。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
プロフィール

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学
研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授
専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食
料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などが
テーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロ
ジェクト研究もマネジ
メントしている。熊野方
面には年間30〜50日は
訪問し研究する。



さまつの甘酢漬

たくさん採れたきのこの風味をとじて
山村のお正月用保存食

《材料》

- ▽さまつ：筥が開いていないもの10本程度
- ▽酢：200cc
- ▽砂糖：大きじ3
- ▽塩：小さじ3分の1(または醤油大きじ1)
- ▽昆布：3センチ、5センチを1枚
- ▽赤唐辛子：3分の1本(好みで)

《作り方》

- ①さまつは軽く汚れを拭く程度にして、軸の根本を切りそろえる。小さいものはそのまま、大きめは半分切る。
- ②沸騰した湯に塩ひとつまみ入れ、さまつをさつとくぐらせる。すぐに水に取り水を切る。
- ③蒸す場合▽さまつを沸騰した蒸し器に入れ、40秒ほど蒸す。蒸しすぎると歯ごたえがなくなるので注意。
- ④鍋に調味料をすべて入れ、ひと煮立ちさせる。火を止め人肌冷ます。
- ⑤お正月には小鉢にとりわけ、箸休めの一品としてどうぞ。

*調味料には好みでみりん大きじ1を加えてもよい。
*保存の際、昆布はそのままでも取り出してよい。
(十津川・熊野での聞き取りからアレンジしました)



さまつのお吸い物。上品な香りおいしい(写真提供:北海道大学和歌山研究林)

店主が採取したさまつ入りうどん。森の風味を味わう一品

熊野の山村の秋の風物詩、さまつ