

森の時間

—山形大学農学部から
みなさんへ—

シヨウロというキノコ品として流通するに至ったことを聞いたことのある若い人は少ないと思います。年長の方で、子供が学校や酒田市と協力して、シヨウロの発生状況を調べるが、長いことお目にかかったことがない、という方はかなり多いと思います。庄内地方のクロマツ海岸林ではシヨウロと呼ばれる菌根菌の子実体が産出することが知られています。このシヨウロはヨーロッパで産出されるトリュフと近縁種で独特の香りがあり、高級食材として珍重される可能性を秘めています。ところが、発生場所や時期、潜在的な資源量などがはっきりしないため、特産

クロマツ林のシヨウロ

野堀 嘉裕

種です。では、シヨウロはいつ頃から食べられるようになったのでしょうか。民家で使われる燃料が薪や炭から石炭にそして石

油に変化してきましたが、1960年代に石油が主な燃料になる以前は焚付けに森林から採ってきた落葉や小枝が使われていました。よく燃えるクロマツの落葉は貴重品であり、子供たちが松林から落葉や小枝を拾ってくることは日々のお話でした。このころ、シヨウロは日常的に食膳を飾っていたのでした。年長者に話を聞くと、シャキシヤキした食感があるので、丸く

と醤油と酒の煮付け、薄切りでガンモドキや炊き込みご飯として食されていたといえます。2014年から始めたシヨウロの調査は、落葉を除去したところと放置したところで、発生状況に違いがあるのか調べることです。酒田市所有のクロマツ林内に試験地をつくって3年間調べてみました。その結果、シヨウロは植栽後5〜10年生で地面に光が届くような

若い林で多く発生することがわかりました。また、発生時期は春と秋の年2回あることがわかりました。一方、地表の落葉を除去したところと放置したところで収穫にはほとんど差がないこともわかってきました。収穫調査を共同で行っていた天眞学園高のポランティアサークルの生徒さんたちは、大変几帳面にシヨウロを探してくれたので、落葉の下のシヨウロも見逃さなかつたのです。おそらく、昔クロマツ林に落葉を取りに行った子供たちは、きれいな地面からだけシヨウロを拾って持ち帰ることで十分だったのです。ところで、東北地方太平洋沿岸のクロマツ林は2011年3月11日の大津波で壊滅的な被害を受けました。その後、仙台市荒浜に住む年配の方から、津波被害でシヨウロは絶滅してしまったのか、という問い合わせを受けました。津波被害の直後から毎年、宮城県内のクロマツ海岸林を見てきましたが、つい今年4月、仙台市荒浜の長大な防潮堤の内側で、天然更新した若いクロマツの根元にゴルフボール大のシヨウロを見つけました。問い合わせを頂いた仙台市の方にはすぐに報告して現地を確認していただきました。津波被害を受けた海岸林でのシヨウロの再生は近隣に住む方々にとって復興への大きな支えになると思います。今後、シヨウロが多く採れるようになるとことを心よりお祈りします。

(山形大学名誉教授)



天眞学園高の生徒さんが見つけたシヨウロ(2015年10月23日筆者撮影)

本紙ホームページでもカラー写真が閲覧できます。