

照葉樹林のキノコ食：雲南の野生菌火鍋にたどりつくまで

京都大学霊長類研究所長

京都大学ヒマラヤ研究ユニット長

湯本貴和

1960年代のおわりに中尾佐助や佐々木高明らによって提唱された照葉樹林帯文化論は、日本の基層文化をなす要素の多くが、雲南省からネパールにいたる東亜半月弧に起源を求めることができ、照葉樹林帯とよばれる常緑広葉樹林という共通の自然環境が基層にあるとした。一方、東北日本を代表する夏緑樹林についても、落葉広葉樹林を基層とするブナ・ナラ帯文化といえる別系統の基層文化があり、堅果や山菜・キノコ利用、哺乳類の狩猟などで特徴づけることができ、朝鮮半島やロシア沿海州という地理的な広がりをもつ。

旧石器時代、今から2万5000年前は最終氷期最盛期で、今の植生帯がひとつずつ南にずれていた。いま照葉樹林のある場所は夏緑樹林で、夏緑樹林があるところには北の針広混交林があった。温暖化するにしたがって、縄文時代までには現在の植生となった。北海道を除いた日本列島の人口を見てみると、8100年前は約2万人、5400年前は約11万人、4300年前の縄文時代中期は26万人と推測されている。この時代の人口は照葉樹林帯に少なく、夏緑樹林帯に多い。3300年前に16万人になると、九州はやや増えるが、近畿・中国・四国地方はずいぶん少なく、東北日本が圧倒的に多い。それが弥生時代になって、すなわち栽培植物が生活の中心となってから、照葉樹林帯と夏緑樹林帯の優位性が逆転する。

照葉樹林文化の特徴は、鵜飼や焼畑、漆器やお茶などの栽培・半栽培の動植物の利用である。栽培植物の中心は中国大陸で、その中にはイネも含まれていた。野生の山菜やどんぐり、キノコ、さらにはサケ・マス、クマ・カモシカに依存できるブナ帯文化にくらべて、照葉樹林では野生動植物だけに頼っていたのでは養える人間の数は少ないと推測される。照葉樹林文化は、野生の動植物をうまく使うというよりも、栽培あるいは半栽培の生物に依存する文化といえよう。

照葉樹林帯では明らかにキノコや山菜の利用が少ない。東北日本では春先に山菜、秋にキノコを採りに行く人々の情熱には凄まじいものがあるが、西日本にはかつてのマツタケを除くとキノコ・山菜採りの文化に乏しい。これにはちゃんとした生物学的な根拠があると考えている。常緑樹は葉を1年以上長持ち

させる必要があるから、動物に食われないように化学的防衛、つまり毒をもつものが多い。安易な山菜利用は不可能である。落葉樹は葉の寿命が短く、それほど化学的に防衛されていない。薄くて軽いのが落葉樹の葉の特徴である。また照葉樹林帯では、根も有毒のものが多い。食べるには水さらしや発酵など、特殊な加工が必要だ。

キノコは樹木と同様に、高緯度地方に近づくほど種の数が少なく、赤道に近いほど種の数が増えていく傾向がある。キノコが特別に厄介なのは、同じ仲間（属）内でも、食べられるものと毒があるものがあることだ。植物の場合は食えるか毒があるかは、科や属という大きな区分で決まっている。ところがキノコは同じグループの中に、おいしいものと食べると死ぬかもしれないものが混じっている。これは一種のロシアン・ルーレットであり、食物としては最悪である。キノコには同定の決め手になるような外見上の特徴が乏しく、東北地方のキノコ採りのセミプロでも食用と有毒を間違えるほどだ。しかも毒キノコは時に致死性である。椎葉村のある地区ではキノコの中毒で集落が全滅してしまったことがあり、キノコ食自体が禁忌となっていると聞いた。属あたりのキノコの種数が少ない寒い地域では、食用キノコを毒キノコと間違える可能性が少ないので、大量に採集されて、大量に食べられる。それに比べて、毒か食か間違えやすい種類が多い照葉樹林のキノコ採りは低調なのではないか。これをキノコ誤食回避説と名付けておく。

1986年、まだ屋久島に住んでいた頃、地元の有志とともに民俗植物学的な調査をしたことがある。屋久島には標高差があるため、低標高では照葉樹林があり、その上にはヤクスギ帯という、スギやモミ・ツガが優占する中間温帯の森林がある。山頂部は風が強く、風衝性の低木林である。東北地方よりもキノコの種数は圧倒的に多いが、人々はシイタケとキクラゲ（ミミナバ・ミミンバ）しか食べないという調査結果であった。さらに食用、薬用など植物の利用を調査しても、集落や畑の周りにある植物を使っていて、原生林、つまり人が滅多に入らないところの植物は食用としては使われない。照葉樹林あるいはヤクスギ林の原生林で山菜を採ることはないのが、屋久島の自然と人間の関係であった。

夏緑樹林では、まったく事情が異なる。東北から中部地方にかけて、近代以降、春クマ狩に特化した「マタギ」という狩猟者集団がある。世界遺産の白神山地で、マタギ文化を受け継がれている1940年生まれの方の山菜利用を調べたこともある。数多くの植物を山菜として利用するばかりではなく、ミヤマイラク

サのように数本が株になっている植物は一株からは一本だけ採るといった具合に、「毎年同じ場所で同じ量だけ穫れるように」持続的な資源利用を行なうルールがたくさんあった。東北地方の人々は、原生林を伐採してしまうことに対して非常に強い拒否感があるように感じる。全面皆伐してしまえば、大事な山菜やキノコが穫れなくなるからだ。でも、西日本の人々は、照葉樹林に対してそれほど親近感がない。自分で日常的に使う森ではないし、そもそもあまり森に入ることがない。だから人々が照葉樹林に強い共感を持てず、開発にもむしろ積極的だったのではないだろうか。

キノコに関しては、照葉樹林帯でさらに聞き込みを続けていて、加計呂麻島でもシイタケ、アラゲキクラゲ、マツタケ、イグチの仲間、沖縄島でもそれ以上の食茸を聞き出すことはできなかった。照葉樹林文化の本場である雲南のキノコはどうだろうかというのが、長年の疑問であった。

そこで雲南のキノコである。雲南料理として有名なのは野生菌で、昆明にはキノコ鍋を名物とする店が軒を連ねている。照葉樹林帯文化のふるさとで、これはいかなることかという疑問を、わたしは長年にわたって抱いていた。

「雲南十大美味野生菌」なるものがあるという。鶏枹 (*Termitomyces albuminosus*=オオシロアリタケ：シロアリが培養する)、竹蓐 (*Dictyophora indusiata*=キヌガサタケ：竹林に発生する)、松茸 (*Tricholoma matsutake*=マツタケ：京都菌類研究所の山中勝次氏によれば、雲南やブータンのマツタケはDNAで同一種だが、常緑のコナラ属、マテバシイ属、シイ属などと菌根共生している)、干巴菌 (*Thelephora ganbajur*=イボタケ属の一種；マツ林に発生する)、牛肝菌 (*Boletus* spp. =イグチ属の複数種；この仲間は大部分が食用。マツやカシの森林に発生する外生菌根菌で、ヨーロッパではポルチーニやセップとい

って好まれる) 青**頭**菌 (*Russula textilis*=ベニタケ属の一種；樹林内に発生する外生菌根菌で薄緑色の傘が大きな特徴)、虎掌菌 (*Sarcodon imbricatus*=シシタケ；乾燥させると強い香りを放つ)、羊肝菌 (*Morchella esculenta*=アミガサタケ；日本ではあまり食用とされないが、フランスではモリーユといって有名食茸)、猴**頭**菌 (*Hericium erinaceus*=ヤマブシタケ；立枯木に生える白色腐朽菌)、老人**頭** (*Catathelasma ventricosum* =モミタケ属の一種；針葉樹に外生菌

根をつくる) である。こうしてみると、味もさることながら、形態的あるいは生態的に特徴があって見誤ることがないキノコを選んでいるのではないかと思いたくなる。ベニタケ属の見分けにくい種や、一部はたいへん美味だが、猛毒の種を含むテングタケ属 (*Amanita* spp.) などは含まれていない。滞在期間にかなり気をつけてみた食用キノコも、大部分はこれらの仲間か、栽培のキノコであった。

これまでは、昆明のキノコ専門料理店と道端のキノコ売りを垣間みたにすぎないが、今回はぜひキノコ採り名人と山に分け入りたいものである。

写真1：昆明のキノコ専門料理店のキノコ鍋の材料。上側左から、竹蓀、松茸、老人頭。下側左から、金針菇 (*Flammulina velutipes*=エノキタケの栽培型)、牛肝菌、鶏油菌 (*Cantharellus cibarius*=アンズタケ)。下段の右に少しみえるのは、鶏枳。



写真2および写真3：昆明-楚雄間の国道沿いでみたキノコ売り。牛肝菌の各種、松茸、老人頭などを売っていた。

