

■イタリア語ウェブサイトのアドレス

<https://www.ilforchettiere.it/funghi-shiitake-tottori/?fbclid=IwAR3qo2Lkku1Mj1KKPphUg35uYvCpYOA6WjBs4wMLS7Kt5VcOqHpZeCDE10c>

■日本語訳

「鳥取の椎茸、天皇陛下への献上品でもある日本のポルチーニ」

私たちは日本の鳥取県の特産品である椎茸を試食しました。イタリアでデビューして、食卓に上ることを目指しているこの椎茸とは、例えるならポルチーニ（固さは異なりますが）とトリュフの中間的なキノコです。まさに、天皇陛下に献上されたと言われているキノコです。

地理的な話、簡単な質問から始めましょう。皆さん（私も含めて）の何人ぐらいの方が、日本に砂漠が存在すると想像したことがありますか？かなり少数ですよ？ところが、小さいですが、あるのです。この鳥取砂丘は、本州という島の同名の県にあります。この地域は、数々の食材で有名です。ネギや梨、ラッキョウにカニ、そして何と言っても「椎茸」です。私たちはフィレンツェのレストラン「オーラ・ダリア」にて、この椎茸を試食しました。シェフのマルコ・スタービレが、この商品の組合が企画したイベントのために取り組んだメニューです。イベントはイタリア市場の販路調査のため、3つの街（フィレンツェ、ローマ、モデナ）をめぐりました。

椎茸（学名は *Lentinula edodes*）について見ていきましょう。とくに日本で広く食べられているキノコで、西暦 1200 年頃に日本から中国へ運ばれました。椎茸という名前の意味は「シイの木のキノコ」であり、世界で2番目に消費されている食用キノコとされています。現在、鳥取では約 100 の生産者が年間 120 トン以上の椎茸を生産、1kg の価格は生椎茸で 25 ユーロ、干し椎茸で 60 ユーロ（約 8000 円）程度です。

椎茸の傘は円形もしくは腎臓形、色は暗褐色で白っぽい模様、サイズは直径 5~12cm 程度、軸はずんぐりとして黄みがかった白色。椎茸は秋と春に、広葉樹、とくにクヌギ、コナラなどの丸太に発生、2年間で成長していきます（シカに食べられないように注意しながら）。約 30 種類の異なる胞子が存在し、風味にも違いがあります。

マルコ・スタービレは、椎茸を粉末の状態にして、エビとマッシュポテトに添えた料理を準備しました。粉末状にしたことは奇抜なアイデアと言えます。日本では伝統的に、とくに冬に干した椎茸を、丸ごと、もしくは小さくカットして使用します。たとえサイズが小

さいものでも、形の良い「冬菇（どんこ）」はお正月に食される貴重なものです。おまけに椎茸は「天皇陛下への献上品」の象徴でもあります。言い換えれば、調理前の椎茸は、日本では誰もが感じている天皇陛下への敬意と共に、存在するようなものなのです。

「マルコ・スタービレと一緒に写真に写っている組合の担当者・那須克紀氏の説明によると、椎茸はお祝いに贈られる3食材の中の1つであり、昔からの日本食には欠かせないものです。日本では、椎茸、昆布、鰹節から出汁というスープを取り、この3種類を混ぜ合わせる割合は、それぞれの料理人によって違いがあります。」

日本料理の中で、椎茸は決してメインの食材ではなく、主に「他の食材の味を引き立てる」ために使用されます。マルコ・スタービレのメニューを例にすると、ビールでマリネした牛肉のタルタルステーキの洋梨と椎茸の粉末添え、もしくは、「大地と土」のリゾット（写真上）、または、煮込んだ牛肉とレモングラスとドライケッパーのトルテッロなどです。

椎茸ベースのメニューに合わせる飲み物と言えば、やはり「酒」、日本で最も一般的で広く飲まれているお酒です。私たちは、昔ながらの日本酒をはじめ、器に椎茸が柔らかくなるまで浸した香り立つ燗酒（約45℃でいただきました）、発泡性の日本酒（写真上）などを試飲しました。日本にはおよそ1300の酒造メーカーがありますが、シャンパーニュ製法で「スパークリング日本酒」を製造しているのはたったの9社であり、出荷本数は合計5000本以下ということです。