

松茸はカサが開いた方が香りが強い？



今回は、秋の話題です

天高く、馬肥ゆる秋。良い季節になりました。秋の味覚と言え、まず、松茸が挙げられます。今年、松茸を食べたいと思ひまして、先日、近くのスーパーでカサが開いていない具合のよさそうな松茸（某大産）を買ってきました。早速、松茸ご飯にしてもらったのですが、かすかな風味しかなく、まことに残念な結果でした。このまま諦めるのはとても悔しいので、昨日、デパートへ出かけ、まず、野菜売り場へ行きました。すると、カサが開いた国産松茸が1本だけ残っていました。木箱に入れられ、上にラップがかけられていましたが、ラップごしでも、確かに強い松茸の香りがしました。過去の経験から確信を持って、「これは良い松茸である。」と判断して購入しました（なお、カサが開いていても、国産は高いです）。この後、色々な売り場をうろつき、贈答品売り場にたくさんの国産松茸が並んでいるのを見つけました。この売り場の松茸は、贈答品にするだけあって、カサが開いていない立派な松茸だらけでした。そこで、清水の舞台から飛び降りたいような気持ちになって、品定めを始めてみましたが、カサが開いていない松茸は、「あれー？」、あまり香りがしないんです。鼻を近づけてみても、残念な思いをした某大産松茸のような香りしかしません。ということで、すっかり諦めて、カサが開いた国産松茸1本だけを持って帰宅しました。これを早速、松茸ご飯にしてもらったところ、前回とは大違いでとても風味が良く、「松茸食べた」を実感することができました。大満足でした。

過去の経験とは……今から20年以上も昔、学生時代に、生家の近くにある山へ松茸探しに行ったことがあります。10月半ば頃のことだったと記憶していますが、もう松茸のシーズンはほぼ終わりの時期でした。立って歩いたのでは、松茸は見つからないと聞いていたので、四つんばいになって探し回りました。四つんばいになりますと、林の中がほんとはよく見えます。丁度、5メートル先をマムシが通り過ぎていく光景も目にすることができました（ドキッでした）。2時間近く探し回りましたが、松茸を見つけることができず、帰ろうかと思ひ始めたとき、急に、強い松茸の香りが漂ってきました。近くを探してみると、カサが開いた立派な松茸を1本みつけることができました。家に持ち帰り、松茸ご飯にしてもらったところ、実に良い風味だったのを覚えています。

このような乏しい経験から判断しますと、松茸はカサが開いている方が風味が強いという結論が導かれます。一般に賞用されるカサが開いていない松茸はどれも風味が弱そうだと思います。本当のところはどうなのでしょう。どなたかご存知の方がいらっしゃいましたら、編集者までメール連絡くださいますようお願い申し上げます。

2005年10月2日 tk

（原稿が集まらないので、自分で書いてみました。）