

# きのこの豆知識

まずは

## シイタケ



## 名前の由来

シイタケは、季節にあまり関係なく発生することから、「四季茸」と言われることもあり、この言葉が訛って「しいたけ」になったという説もありますが、一般的には、椎の朽木に発生していたことから「しいたけ」の名前がついたとされています。

しかし現在では、シイタケ栽培に用いられる樹木はクヌギやナラが主体で、椎の木はほとんど使われていません。これは、椎の木に比べ品質の良いシイタケが多く採れるためです。

なお、シイタケの学名はLentinula edodes(レンチヌラ エドデス)と言います。edodesは「江戸の」という意味で、1875年にイギリスの調査隊が東京でシイタケを手に入れ、持ち帰ったことからこのような学名がつけられています。



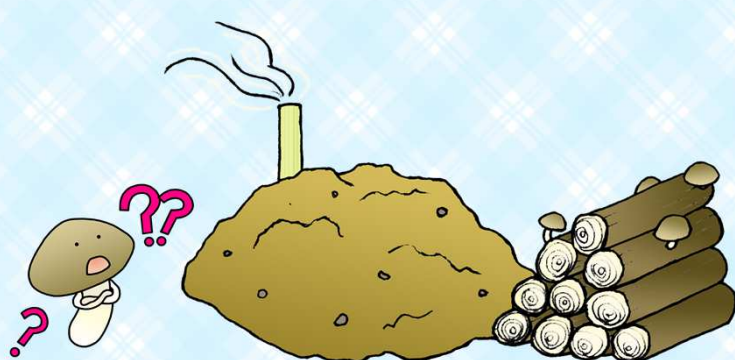
Lentinula edodes

## 栽培の始まり

シイタケの栽培は江戸時代前期に始まったと言われています。豊後国(現大分県)で炭焼きをしていた源兵衛さんが、炭焼きの残材に多数のシイタケが発生しているのを見つけ、栽培を思いついたとされています。その方法は、クヌギなどの原木に鉋で傷をつけ(鉋目という)、自然界に浮遊しているしいたけ胞子が鉋目に付着するのを待つという極めて原始的な方法ですが、人工的に種菌を植えつける方法が発明されるまでこの鉋目方法によるシイタケ栽培が行われていました。

大分県の津久見市や宇目町では、この源兵衛さんの碑を建立して、その功績を讃えています。

日本椎茸農業協同組合連合会(しいたけひとくち知識)より抜粋



## つぎは ナメコ



ナメコの最大の特徴である「ぬめり」の成分は、ペクチンやヘミセルロースなどの多糖類で、タンパク質の吸収・消化を高める働きがあり、肝臓を保護したり胃腸の調子を整え、疲労回復にも効果があると言われています。ナメコの語源は全体を覆うそのぬめり「滑らっ子(ヌメラッコ)」からきています。ナメコは日本全国、中国、ヨーロッパ、北米にも分布していますが、食用としているのは日本だけです。60年代には缶詰で出回るものがほとんどでしたが、その後は茹でたナメコのビニールパック、生ナメコの真空パック、株採りのナメコと流通の進歩に合わせて様々な形で提供されるようになりました。



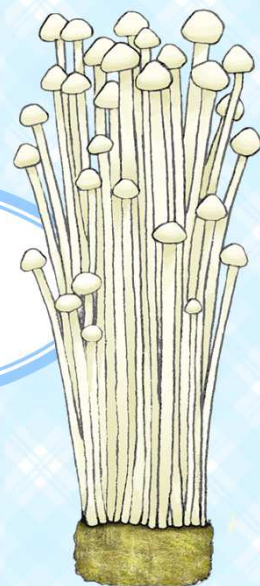
## こっちは エリンギ だよ～



エリンギは、エリンギウム・カンペストレというセリ科の植物が枯死した根部を培地として自生することから「エリンギ」と命名されました。イタリアやフランスが主な原産地であり、原産地域では様々な料理に用いられる人気のある食材です。日本では1990年代に愛知県林業センターで初めて人工栽培に成功し、その後栽培技術の普及とともに各地で栽培され、一般に大量流通するようになりました。日本においてエリンギの自生はなく、私達が店頭で目にするエリンギの全てが栽培されたものです。ほかの既存のきのここと比べればまだ新しい品種ですが、安価であり、独特の歯ごたえや様々な食材との取り合わせも良いことから日本でも確実に人気の食材となっています。



## エノキタケ の本来の姿とは…



エノキタケは店頭で一年を通してよく目にしますが、それらは冷暗所でビン栽培されたもやし状のものであり、野生のものとは形状も色も風味も全く異なります。一般的にイメージする栽培もののエノキタケはカサが非常に小さく、柄も白く細長いものですが、それに対して野生のエノキタケは全体的に茶褐色で、カサが2～5cmまで大きくなり、表面にはぬめりもあります。野生のものと栽培のものがこれほど違うきのこは珍しいでしょう。また、ビン栽培したものを煮てとろみをつけ、味付けしたものが、「なめ茸」の名称で瓶に詰めて市販されています。



## ヒラタケと シメジの関係って!?



本来の「シメジ」と称されるものは「ホンシメジ」を指しますが、店頭に「シメジ」の名を借りて並んでいるものは、実は「ヒラタケ」なのです。



ヒラタケ



## 森からのおくいもの きのご編

編集・発行：山形県村山総合支庁森林整備課・村山地域林業振興協議会  
〒990-2492 山形県山形市鉄砲町二丁目19番68号 TEL 023-621-8286

ブックデザイン 及び イラスト：樋口有希  
きのご料理協力：古田久子、佐竹とき子、会田幸子  
きのご写真協力：山形県衛生研究所、西川町  
発行日：平成24年1月

