

~~~~~

# きのこから大阪の里山を考えるいくつかのヒント

佐久間大輔・風間美穂

~~~~~

7月号にも書いたように、今回の特別展「きのこ！キノコ！木の子！～きのこから眺める自然と暮らし～」には三つのやりたいことがあります。そのうちの一つが里山の変遷をきのこの目線で読み取っていくことです。それだけでも本一冊書けそうなのですが、今回は少しだけアウトラインを紹介していきます。

大阪の食卓にのぼるきのこ

まずは、食べ物から少しむかしのことを考えてみましょう。エリンギは1990年代になってから日本の食卓に、マッシュルームが広まったのは明治末以降です。時代により食卓のきのこは変わります。では、戦前のおおさかの食卓のきのこを、いくつかの資料から見てください。

『日本の食生活全集27 聞き書 大阪の食事』には90人を超える個人、20以上の商店、機関から聞き取った主に大正から昭和初期のおおさか各地の食事を中心とした暮らし、メニュー等が掲載されています。船場の旧家、勤め人、刀鍛冶、農家など様々な食卓が紹介されています。その中にどんなきのこが登場するか読み取って見たのが以下の表1です。

こうした聞き書きでは「話に出てこなかったからなかった」というわけではありません。話し手・聞き手の興味や知識に左右されます。実際河内でも、この本の聞き取りにはマツタケは出ていませんでしたが『天見の民俗：河内長野』にはマツタケ、コウタケ、シメジ、ネズミアシなどが出てきます。きのこの方言名はなかなか解釈の難しいところですが、イグチは殆どがヌメリイグチあるいはチチアワタケでしょう（チチアワタケは人によっては下痢などの中毒症状を起こす場合もあります）。シメジはホン

シメジやハタケシメジなどをまとめてシメジと呼んでいたようです（『河内長野滝畑の民俗』には様々なしめじの種類が示されています）。ネズミノアシはホウキタケ、コウタケは松林で取れるコウタケでしょう。おそらくはクロコソもコウタケだと推測します。クロタケは「苦味があり炊き込みご飯に使う」などとあるのでクロカワではないかと思えます。コモソは（虚無僧の意味でしょうか、）ショウゲンジの古名と一致します。こうしたきのこの名が出てくるのは、やはり山中に暮らす能勢や河内長野ならではでしょう。

きのこといっても、シイタケとマツタケでは使われ方は全く異なります。シイタケはほとんどの場合煮物の出汁であり、確認できたものはすべて干し椎茸のようでした。一方、マツタケは「まったけごはん」や「すき焼き」の具材でした。それにしても、マツタケの存在感の大きさが目を引きます。もう少し中身を見ていきましょう。

レジャーとしての松茸狩

大阪市内の勤め人や旧家など、市街地に暮らす人々が口にするのは高槻や北摂に出かけてのレジャーとしての「松茸狩」でした。マツタケを採集に行く、というよりはそこで鍋をして家族や店子と一緒に一日楽しみに行く、行楽行事です。18世紀末に描かれた撰津名所図会にも「金龍寺山松茸狩」として、高槻市成合付近のほとんど禿山で松茸狩と鍋を楽しむ商家風の一行が描かれています。古くから広く行われていた風習は、大正から昭和初期には鉄道会社のタイアップ企画により更に広がります。図1（図1aは12ページ）は現在の阪和線に当たる阪和電鉄の松茸狩のパフレットです。都市生活者を意識したなかなか洒落たデザインに松茸山の紹介、そして松茸飯とすき焼き、ビール、サイダーなどの統一料金が示されています。安心して出かけられるバック商品になっています。図2の写真のように、家族の団樂の1コマとなったのでしょう。

パフレットなので発行年が記されていませんが阪和線の天王寺－東和歌山間が開通したのが1930年

表1：『大阪の食事』に登場するきのこ。

地域	シイタケ	マツタケ	その他
大阪・堺	11回	14回	きくらげ2回、きのこ（不明）
河内	4回	0回	※
能勢	0回	4回	いぐち、しめじ、くろこそ、こもそ、ねずみのあし、くろたけ
和泉	0回	2回	

※他の資料にはマツタケはかも登場。

ですから、それ以降ということになります。さらに山開きが「10月8日土曜日」とありますので、戦時色が強くないデザインを考えると、昭和7年(1932年)か昭和13年(1938年)となります。他の阪和電鉄の資料から推定すると昭和7年(1932年)のようです。

こうしたパンフレットは阪和電鉄だけではなく、この時代の鉄道各社が秋の行楽パンフで松茸山を案内しています。昭和初期に発行されたこれらのパンフレットから読み取れる松茸山を大阪周辺についてまとめたものが図3です。大阪を取り巻く丘陵部・山地にほぼ松茸山が見られます。ただし、ここで気になるのが生駒山です。信貴山、高安山の名は大阪鉄道(現在の近鉄南大阪線)に見えるのですが、以北の大阪側に松茸山は見られません。大阪電気軌道・信貴山生駒電鉄のパンフレットを見ても、生駒山の東側に広がる矢田丘陵にはたくさんの松茸山が見えるのですが、枚岡や石切といった生駒山西側斜面には松茸山は見当たらないようです。これは生駒山が広く草山として利用されていたことと関係しているのではないかと考えています。

生駒山中に全く松茸がなかったわけではありません。北に上がった交野市や枚方市、奈良県側に越えた生駒市傍示などでもマツタケの入札や採取の記録を確認しています。それでも、これらの地域では観光松茸山が営まれる程の規模ではなかったようです。

もちろん観光以外にも、出荷用にマツタケは採取されていました。マツタケは収入源としてもなかなかの規模だったようです。大阪府全体で、大正4年の大阪府統計書を調べると松茸の出荷量は318,236斤(191トン)で36,599円の収入をもたらせています。同じ年に、柴草39,464円、白炭13,849円、黒炭65,615円となっていることを見ると松茸の収入の大きさに驚かされます。図4は大正4年のマツタケの出荷量を地域ごとに比較したものです。こちらでも、北河内、中河内の生産量は他の地域に比べてかなり少なくなっています。北摂、泉南地域で多いのは観光松茸山の分布とほぼ一致します。大正14年になると山の利用はさらに加速し、柴草の総出荷額が80,875円、白炭が160,857円、黒炭が375,462円とい



図1b: 阪和電鉄「松茸狩」パンフレットの裏。

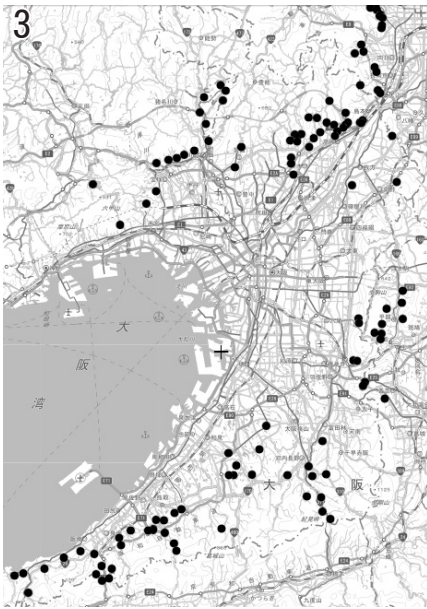


図2: 奈良市富雄での松茸すき焼きの様子。昭和11年。石田元氏所蔵。

う中で、松茸は199,375円、530,426斤(318トン)と大幅に増産します。これはその年の気候による松茸発生の良さもあったのかもしれませんが、やはり都市需要・産業需要の増大に対応した山の開発が進んだということなのでしょう。こうした発展の中に、観光松茸山の開発も進んだのです。昭和10年には159,644円、345トンにのびります。

なぜ大阪に松茸山が多かったのか

そもそも大阪でここまでマツタケが多いのはどういふわけでしょうか。マツタケはアカマツなどマツ科樹種の細根に「菌根」を形成して共生するきのこです。根の先端部を菌糸が覆い、皮層細胞の間にまで菌糸が入り込みます。土の粒の間に細かく広がる菌糸はリンなどを吸収して植物に供給し、植物は光



4

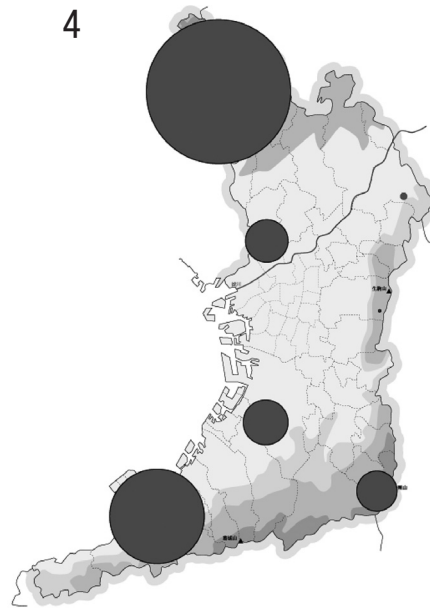


図3：電鉄各社の松茸刈案内から作図した大阪周辺の松茸山の分布。

図4：大正4年の大阪各地の松茸出荷量（大阪府統計書より）。

合成で作った糖分を菌に供給するというのが菌根共生です。マツタケはアカマツ以外にもクロマツ、ハイマツ、ツガ、コメツガ、アカエゾマツ及びエゾマツとも共生関係を結ぶことが知られていますが、戦前のおお阪には広くアカマツが広がっていました。

アカマツ林が広がっていた背景には次のような事情があります。第一に、瀬戸内気候区に属する大阪は、比較的雨が少なく乾燥しがちであること。アカマツは比較的乾燥に強い樹木です。第二に歴史的に古くから奈良や京都さらに大阪など都市が形成され、木材や燃料の需要が強かったこと、さらにはその都市に質の良い野菜などを供給するために肥料の需要が強かったこと。人間活動の影響が小さかった縄文時代晩期には照葉樹林が広がった大阪の山は都市形成によって伐採しつくされ、さらには日用の燃料として柴や松葉が採取され、草も徹底して苧り集められました（草は家畜の飼料であり、野菜などの肥料としても使われます）。このような人間活動の結果、アカマツが種子から成長することのできる禿山に近い環境が形成されました。第三にアカマツの材木が価値が高く、積極的に植えられ、大事にされたことがあります。古民家の柱や梁はほとんどアカマツです。こうした建築需要に加え、樹脂を多く含んだアカマツの芯材はたいまつとしての需要が高く、さらに炭や薪としても高温で燃えるため鍛冶や窯業などの産業用に高値で売られました。このために、マツは地主の権利として切り残され、あるいは積極的に植

林されたのです。里山として、柴草の需要が強く禿山に近い状態になったのはアカマツ林が成立するために確かに重要な要素ですが、経営的理由でマツが維持され大きく育っていたことが、大量のマツタケの発生を支えた重要な条件でした。

さらに、草や落ち葉が取り除かれたこともマツタケの発生には好都合でした。マツが共生するのはマツタケだけではなく、イグチの仲間やハツタケ、ベニタケなどの仲間もいます。多くのイグチ科やベニタケ科のきのこは、落ち葉の中でよく成長し、腐植層に伸びた根と共生します。しかしマツタケは落ち葉の積もった腐植層などでの成長が他のきのこ程よくなく、競争に負けてしまうのです。逆に、草も少ない貧栄養の硬質土壌（有機物のない土）こそがマツタケの得意とする環境なのです。松が多く、（腐植の少ない）貧栄養環境であったことで、マツタケは広大な生息場所を手に入れたのです。

もう一つ、マツタケが大量に採取され流通した背景には発生時期が暮らしに一致していたことがあります。マツタケの発生は10月中旬頃から。共有林など村の山に柴を取りに行っていた時期は地域により違いますが、大阪では柴刈りは原則冬の仕事です。春から初秋にかけてはほとんどの村人が田んぼに忙殺されるからです。米作りが一段落して山に入るちょうどその時期にマツタケの発生も始まるのです。夏に発生するタマガタケやヤマドリタケモドキなども優秀な食用菌ですが、それらを食用にする習慣が大

阪に生まれなかったのは、農繁期で山に行けなかったからではないかと考えています。ヌメリイグチをのぞき、表1に名前が出てくるきのこや、その他エノキタケやヒラタケも含めて古くから食用にされるきのこに晩秋から新年までの農閑期に発生するものが多く、(実際には発生する種類は梅雨明け時のほうがよほど多いにもかかわらず)きのこの季節が秋というイメージが強いのは、こうした背景が関係しているのではないのでしょうか。

このように、マツタケは大阪をはじめとする近畿地方の住民と里山の関係を色濃く反映しながら、大発生し、楽しまれていたわけです。

松茸の時代の終焉

そんなマツタケの繁栄の時代も、戦後急速に終りを迎えます。

大正から昭和初期には出荷量が200トン、300トンに登ったマツタケも60年代後半には10-20トンと急激に減少します。減少は更に続き70年代に数トンレベル、そして1983年以降には統計項目から消えてしまいます。出荷量がそのまま山での産出量に一致しているわけではありませんが百分の一以下という極端な減少です。このような状況から、大阪府ではマツタケを絶滅危惧II類に指定しています。

急激な減少の原因は以下の3点が考えられます。

・マツノザイセンチュウ(外来種)がマツノマダラカミキリによって媒介され、大量の松が枯死したこと。いわゆる松枯病です。大規模な防除も行われ

ましたが、多くの松林が失われました。

・柴や堆肥の需要がなくなり、マツタケが好む痩せた山が腐植の多い山に変質したこと。「里山が管理されなくなり、常緑樹林に遷移している」と言われることの一端になります。

・木材利用の動向が変化し、マツの材が売れなくなり、ヒノキ林などに転換されたり、住宅地として開発されたこと。かつて経済的事情で大事にされていたアカマツ林が、今度は経済的事情によりなくなってしまった、ということです。

マツタケは今度はその減少によって、現代の大阪人と里山の関係の現状を示しているのです。減少したとはいっても能勢や泉南のヤセ尾根に残る松林にマツタケは現在もほそぼそと発生しています。シイタケも大阪の自然と私達の考える材料としてはクヌギ林の増加に深く関わっていますし、また本誌に以前に書いた海岸のショウロやシモコシのことも書きたいことがたくさんあります。あらためて、どこかでまとめたいと思いますが、今回はこの辺で。

参考文献

- 大阪府. 大阪府統計書(大正4年, 14年, 昭和10年).
 上島幸子 他編 1991. 日本の食生活全集27 聞き書 大阪の食事. 農山漁村文化協会, 392pp.
 近畿大学文芸学部文化学科民俗学教室1992. 天見の民俗: 河内長野. 110pp.
 村社仁史・種坂英次 2013. 平群の山(矢田丘陵)におけるマツタケ利用の歴史. 近畿大学農学部紀要(46): 355-364.
 <さくま だいすけ: 博物館学芸員、かざま みほ: きしわだ自然資料館学芸員>