

トリュフを探そう！ ～地面の下の未知なる世界～

菌類懇話会 佐々木 廣海

トリュフが日本にも！

園芸用の熊手で落ち葉を掃いていると、黒くて丸いものがコロコロと転がり出てきた。表面はイボイボで、手にとってみるとズシリと重い。半分に切ってみると黒と白の大理石模様が見える。おー これは…！ そして急いで家に帰り、顕微鏡をのぞいてみた。するとオナモミのようなトゲトゲの黒い胞子が見える。これは間違いなくトリュフ（イボセイヨウショウロ *Tuber indicum*）だ！

トリュフといえば西洋料理の高級食材で、庶民には関係ない遠い世界のきのこ。そんなきのこが日本に生えているわけがないと思われる方が多いかと思います。しかし、最近では日本各地でトリュフがぞくぞくと見つかってきているのです。

トリュフ探しのきっかけ

私のはじめてトリュフを見つけたのは、2002年のことでした。私は、もともときのこに興味はなく、植物に興味があるだけでした。それがいつのまにか洋蘭（シンビジウム）→東洋蘭（春蘭・寒蘭）→腐生ラン（マヤランなど緑の葉を持たずに菌類から養分をもらって生活しているラン）→菌根（植物の根ときのこの共生関係）→地下生菌（トリュフなど地面の下にできるきのこ）・・・というふうにだんだん下へ下へとアンダーグラウンドな世界へ入り込んできてしまいました。でも、地下生菌に興味はあるけれど、本物を見たことがない。そして闇雲に土を掘り返しても見つかるわけがなく、どうすれば地下生菌を見つけられるのか？当時の私にはまったく分か



イボセイヨウショウロ (*Tuber indicum*) とその胞子

りませんでした。

地下生菌といえば、国内第一人者は京都の故吉見先生です。吉見先生は地上からは直接見ることのできない地下生菌をたやすく見つけて取ってくる「神の手」をお持ちの人でした。そこで、「地下生菌の神様」吉見先生に教えていただこうとお手紙を出してみました。しかし、ご高齢のためお会いすることができませんでした。しょうがなく、海外の文献を調べたり、神奈川県内や大分県内のイボセイヨウショウロの発生環境を見せてもらったり



トリュフの一種(*Tuber* sp.1)とその胞子

して、自分も「神の手」を手に入れるべく試行錯誤を重ねました。

そして9年もの月日経って、やっと自力でトリュフを見つけることができ、今では簡単にトリュフをはじめとした地下生菌を見つけられるようになったのでした。

今回は、私なりに習得した探し方のコツ「神の手」を特別に伝授しましょう。

トリュフとは？

まずは、トリュフとはどんなきのこのかご紹介しましょう。トリュフ(セイヨウショウロ属(*Tuber*)のきのこ)は、チャワンタケの仲間が長い進化の過程で地下にもぐって丸くなったきのこです。ちなみに、地下にはいろんなきのこの仲間がもぐっていききました。ヌメリイグチの仲間がもぐったのがショウロの

仲間、チチタケの仲間がもぐったのがチチショウロの仲間です。他にもイッポンシメジの仲間やイグチの仲間などいろいろなきのこが別々に地下にもぐっていききました。このような地下に生えるきのこ達は、地下生菌と呼ばれています。地下生菌は日本国内に100種以上があると思われています。そしてトリュフは今のところ国内に10種くらいありそうです。

トリュフの特徴

トリュフの色は白・茶・クリーム・黒など様々です。表面の状態もイボ状のもの、平滑なもの、筋の入ったもの、菌糸をまとったものなど様々です。しかし、どの種類も全体としては丸い形をしています(ときにはいびつな形のものもある)。何よりもトリュフの最大の特徴は、中味がみっちり詰まっただけでズシリと重い手ごたえがあり(スポンジ状になるショウロなどは軽い!)、半分に切った断面が黒や茶に白い筋が入った大理石模様(マーブル模様)になっていることです。

胞子はきのこのこの内部の黒や茶の部分に詰まっています。この部分を顕微鏡で覗くと、子のうという袋の中に1~8個(多くの種類では3~5個)ずつ入った胞子を見ることができます。トリュフの胞子は大きく2つのタイプに分かれます。1つはオナモミの実みたいなトゲトゲの胞子で、もう1つは表面が蜂の巣のような網目になった胞子です。

トリュフの生活

トリュフは、ブナ科(スダジイ・シラカシ・コナラなど)、カバノキ科(イヌシデなど)、マツ科(クロマツなど)などの樹木の根と菌糸(カビのような状態)で共生(菌根と言う)して生活しています。そして、きのこをつかって、これが成熟すると強い匂いを発し、昆虫などの動物に食べてもらうことによって胞子(植物で言うと種子)を運んでもらい繁殖しています。

トリュフのシーズン

トリュフには、主に夏に成熟する種類と秋から冬に成熟する種類があります。そして必ず覚えておいていただきたいのは、きのこが発生し始めてから成熟するまでに長い期間がかかるということです。私の経験（神奈川県内）では、夏に成熟する種類は4月に幼菌が見られ始めて成熟するのが7月ごろで、イボセイヨウショウロなど秋から冬に成熟する種類では8月に幼菌が見られ始めて成熟するのが11月ごろです。

幼菌のうち、きのこの断面が白と白の大理石模様で、顕微鏡でみても空っぽの子のうがみられるだけで胞子はまだできていません。それが、きのこが成長するにつれて、だんだんと透明の胞子ができてきて、最後に透明の胞子がだんだんと色づいていきます。こうしてやっと、きのこの断面が黒や茶と白の大理石模様になります。



トリュフの一種 (*Tuber* sp. 2) とその胞子

トリュフの探し方

探し方は簡単です。園芸用の熊手で落葉を掃きます。それだけです。

実は、トリュフは地面ぎりぎりのところのできるのので、探すときは落ち葉を掃くだけで十分です。土まで掘り起こしても疲れるだけですし、きのこのシロも荒らしてしまいます。だから落ち葉を掃くだけの方がよいのです。

それで、もっとも重要なのはどこを探すか？です。トリュフの発生環境は種類によって違いますが、ある程度共通するポイントが3つあります。

- 1) トリュフは特定の樹木の根から栄養をもらって生活しているので、マツの仲間やシイ・カシ・ナラの仲間、シデの仲間の樹木があるところ
- 2) 多くのトリュフは土壌をいじくられた場所が好きなので、森林公園の道端や造成地の緑地のような人くさいところ
- 3) 極端に乾燥する場所や湿地ではなく、



トリュフの一種 (*Tuber borchii* とと思われる) とその胞子

適度な湿気を保てるような谷戸や水辺に面したところ

こんなところを探してみることです。

最初のうちはなかなか見つけられないでしょうが、一度見つけて発生環境が頭に入れてしまえば、次からは簡単に見つけられるようになるでしょう。

なお、トリュフ探しでは1つ注意しなければなりません。仮にあなたが見事トリュフを見つけれたとします。ここで嬉しさのあまり（あるいは欲に目がくらんで？）見つけたトリュフを全て採ってしまっていてはいけません。必ず採るのは1個か2個だけにしておきます。どうしてかというと、トリュフは成熟するまで時間がかかるということを思い出してください。まだ未熟で孢子ができていないため、トリュフの種類を調べることができなくて（場合によっては、見つけたきのこがトリュフかどうか調べることもできなくなります。）、がっかりすることが多いのです。ですからトリュフを見つけたら、場所をよく覚えておいて2週間ごとに少しずつ採集して成熟度合いを確認する必要があります。このような採集方法は「部分採り」と呼ばれていて、トリュフ探しには必須の採集方法です。

終わりに

トリュフ探しには楽しみが3つあります。

- 1：掘り当てたときの感激（宝探しの感覚）
- 2：断面の模様の美しさ（トリュフかどうか見当がつく）
- 3：孢子の形の造形美・多様性（トリュフの種類がわかる）

さらにおいしく食べられるようになれば、楽しみも4つに増えるでしょう。

でも、いくら土の中に生えて見つけにくいとは言っても、きのこ好きな日本人が何故近年まで気がつかなかったのでしょうか？ 食べなかったのでしょうか？ ショウロは食べ



収穫されたイボセイヨウショウロ



トリュフを探す人(園芸用の熊手を持参！というのが最近の流行)

るのに不思議ですね。もしかしたら、和食に合う料理法が見つからなかったからなのでしょうか？ どなたか料理法を研究してみてください。

ここまで読めば、あとは実践あるのみです。皆さんが想像しているよりも身近なところで簡単にトリュフを見つけることができるでしょう。

なお、1つお願いします。日本国内の地下生菌についてはまだわからないことだらけで、闇に包まれている状況です。ですから、トリュフでなくても地下生菌（らしききのこ）を見つけたら、ぜひお知らせください。食べてしまう前に日本の地下生菌の研究にご協力をお願いします！