

## 『食の都庄内』旬だより

### 【原木ナメコ】

#### 1 原木ナメコの季節がやってきました

秋も深まり、寒さを感じる11月頃になると庄内地域の産直施設に原木栽培や天然のナメコが並び始めます。

山形県は、原木栽培ナメコの生産量全国1位の産地で、庄内では鶴岡市が県内3位となっており、旧朝日村を中心に栽培されています。（R5特用林産物生産統計調査による）独特のぬめりと食感を持つ原木ナメコを心待ちにしていた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。



#### 2 学名「<sup>ポリオタ</sup>Pholiota <sup>ナメコ</sup>nameko」

学名にそのまま名前が入っているほど日本人に身近なナメコですが、木材腐朽菌と言って枯れ木を分解して土に戻す働きをしている生物の一種です。その働きを利用して樹木の幹の部分に菌を接種する事で人工的に栽培する事が出来ます。

#### 3 栽培方法

色々な方法がありますが、丸太状のものを使用する方法を原木栽培と言います。一般的なのは丸太にドリルで穴をあけて種駒<sup>たねこま</sup>という菌が付いた木片を打ち込む方法です。様々なイベントで体験会が催されていますので、体験した事のある方も多いのではないのでしょうか。原木栽培は自然に近い状態で育つので形や大きさが不ぞろいで汚れも多いですが、味や香りが濃いのが特徴です。



#### 4 山の恵みを楽しみましょう

ナメコ料理と言えばなめこ汁やなめこそば、大根おろし等との和え物が一般的ですが、味が濃く、食感がしっかりしているので炭火焼きや天ぷら等でもおいしくいただけます。

鶴岡市旧朝日村にある産直あさひ・グーでは原木ナメコが販売されており、11月10日(日)に開催される「新そばまつり2024」では、原木ナメコを使った「山菜なめこそば」を食べることができます。

原木栽培は林床<sup>りんしょう</sup>等の野外で栽培されるものが多く、そうしたものは落ち葉や土が張り付いています。そのため、菌床栽培のものに比べて下拵えに手間がかかりますが、それに見合うだけの美味しさに出会う事が出来るでしょう。