

東奥日報

2023年(令和5年)2月23日(木曜日) (16)

あおもり
菌況報告

星野 保 八工大工学科生命環境科学コース教授

そろそろ雪解けが恋しくなってきた。山菜採りが好きな方なら、春先の切り株や折れ枝の先に、ジュクジュクと湧いたオレンジ色の物体を見た記憶があると思う。あれに名があり、あまりさえ食べられることを存じだらうか? その名を「ヤマカゼ」という。ただし、食べるには岩手県北地域の限定だ。山のウニの意味だから。山のウニの古語で、方言もある。味噌玉の記録を調べる中、「ヤマカゼの刺し身」なる不思議な言葉に目が留まり、澄ましで食べると珍品一との記述に驚いた。

味噌の調査で岩手県宮古市を訪問した際、世間話の中でこの話題になつた。「お年寄りは食べてない」「地元の方は言つて、さらに」「今ちょうど、そこのにあるので食べてみただ」にも酵母はある。

そもそも雪解けが恋しくなってきた。山菜採りが好きな方なら、春先の切り株や折れ枝の先に、ジュクジュクと湧いたオレンジ色の物体を見た記憶があると思う。あれに名があり、あまりさえ食べられることを存じだらうか?

「山のウニ」濃いうまみ

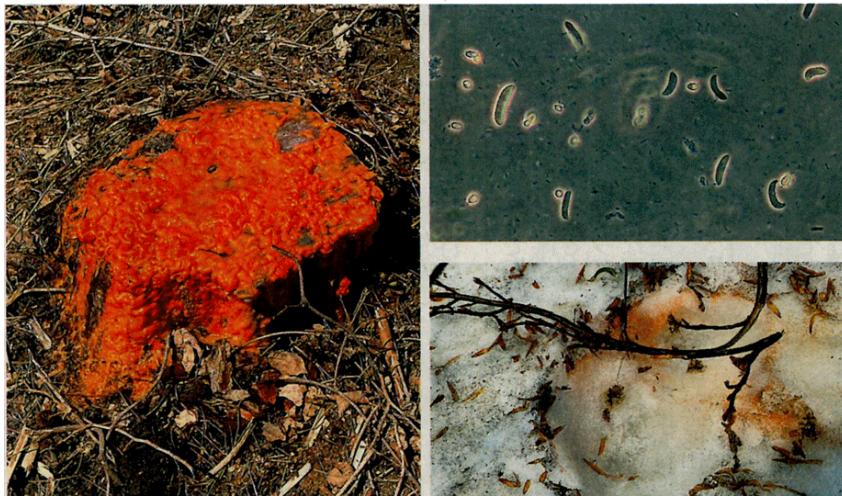
「よつ」と話が進んだ。塩水でさっとぬがいたものを恐る恐る口にする。これがうまいのだ! 貝の味? うつぐらい、

うまいが濃い。あまりに驚いたので、こじら出身の澤田悠正君に卒論として取り組んでもらってい

る。持ち帰ったヤマカゼを顕微鏡でのぞくと、酵母がわんざと見えた。まあそうだろう。生木を傷つけると樹液が

出る。この樹液には糖が含まれているので、これを食べるためには酵母が集められる。そこで、それを扱うた。ヤマカゼを食べるのは岩手県北だけでも近い。本県では本当に食べないのだろうか? 確かに、ヤマガジエと呼ぶ岩手県軽米町から、ひと山越えた八戸市南郷では、聞いた限り皆食べないという。下北の名勝・弘前でヤマガゼと言えば、ヘビのヤマカガシのことを指す。

本県出身で興味本位を含めて、ヤマカゼを食べたことある方、特に食べ



【写真左】切株を覆うヤマカゼ=三沢市にて。派手なオレンジ色は、酵母の一種と糸状菌(カビ)によるもの【写真右上】顕微鏡でのぞくといろいろな微生物が見える。ソーセージ型はアカカビの胞子。それより小さな橢円(だえん)形が酵母の細胞で、背景に写るさらに小さな粒々が細菌だ【写真右下】雪解けの八甲田を歩くと、踏まれて折れたミズキの枝の周囲がほんのり赤く色づいている。樹液を餌に微生物が増えているのだ! これもヤマカゼかーと思ったが、どうやら藻類のようだ。ただしにも酵母はある。

※月1回掲載します。

まり、さらにこれを食いにカビが来る。
ヤマカゼに集まる酵母は、少なくとも3種類以上いて、その中には発酵

※「この画像は該当ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」