



# 「まつたけ」のプロフィール

- |      |        |  |
|------|--------|--|
| [1]  | 分類名    | ： キシメジ科  |
| [2]  | 学名     | ： <i>Tricholoma matsutake</i> (S.ITO et IMAI), Sing  |
| [3]  | 和名     | ： まつたけ   |
| [4]  | 外国語表記  | ： (英) matutake mushroom, Japanese pine fungus<br>(仏) matudake, champignon des pins japonais<br>(独) Matudake (伊) fungo matdutate (中) スオンシュン   |
| [5]  | 原産地・伝播 | ： 原産地は日本を含めた極東地域とされています。日本のまつたけと同種のまつたけは、朝鮮半島、沿海州(ロシアの極東地域)、サハリン(樺太)、千島列島に分布しています。台湾、ヨーロッパ、カナダ、北アメリカ、北アフリカなどにもまつたけに似たきのこが分布しており、近年は外国産のまつたけとして、日本に輸入されています。  |
| [6]  | 日本への伝来 | ： 古くから日本に自生していました。原生林におおわれていた古代にはあまり見られなかったようですが、人口がふえて森林が伐採され、そのあとに赤松が植えられるようになってからまつたけが多くなったといわれています。「香りまつたけ、味しめじ」ともいわれ、香りのよいきのことして珍重されています。主な産地としては広島、岩手、長野、岡山などですが、近年は国内での産出量が減り、輸入ものが市場取扱量の上位を占めています。収量が減った原因は、森林整備が行き届かなくなったこと、松食い虫の害、環境の影響などとされています。現在は、外国産が市場取扱量の80%以上とも90%以上ともいわれ、世界のまつたけのほとんどが日本で消費されています。 |
| [7]  | 栄養学的特徴 | ： ビタミンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、ナイアシン、ビタミンDを多く含みます。食物繊維も多い、低エネルギーの食品です。  |
| [8]  | 主な用途   | ： 網焼き、土瓶蒸し、炊き込みご飯、吸いもの、すき焼きなどに使われます。バター焼き、フライなど洋風の調理法にも合います。香りを生かすために、あまり長時間加熱したり、香りの強い材料と組み合わせるのは避けます。  |
| [9]  | 選び方    | ： カサがあまり開いていないもの、カサの裏の白いもの、軸が太くて押すと弾力があり、全体に光沢があるものが良品です。裂いて売っているものは、炊き込みご飯などに利用します。   |
| [10] | 保存法    | ： 保存の効かないきのこなので、ラップに包んで冷蔵庫の野菜室に入れ、なるべく早く調理します。使いきれない分はラップに包んで冷凍保存するか、調味してサッと煮てから冷凍保存します。調味したものは炊き込みご飯などに使います。  |



## 「まつたけ」の種類

国内産のまつたけのほか、世界各国から輸入されたまつたけが市場に出回っています。

### 国産まつたけ

国産まつたけ



赤松や黒松、ツガなどの林に発生するきのこで、人工栽培が試みられてきましたが、いまだに実現されていません。出回りの最盛期は9～11月で、輸入ものより遅くなります。国産ものは輸入ものに比べて香りが高いので、香りを生かした料理に向いています。

### 輸入まつたけ

朝鮮半島、中国、カナダを初め、台湾、北アフリカなどからも輸入されています。日本の旬に先がけて、7月頃から市場に入荷します。国産に比べて価格が手頃なので、家庭料理にも使いやすいでしょう。カナダ産のまつたけは「アメリカマツタケ」といって、色が白っぽく、大ぶりです。北アフリカ産のまつたけは、「オウシュウマツタケ」といって形が小さく、いずれも日本のまつたけとは別の品種です。

写真提供「野菜供給安定基金」