

ヨーロッパみてある記

—西洋きのご事情—

(その9)

瀧澤 南海雄

キノコ栽培者訓練センター

昼食を済まし、再びスプラーツマ博士の車でキノコ栽培者訓練センターへ。玄関先で博士は別れの挨拶をして帰って行かれた。

まず所長の部屋へ案内され、訪問の目的を改めて説明する。所長は私の話が終わると、回答を兼ねて次の要旨を話して下さった。

ここではシャンピニオンの栽培研究が主で、シイタケの研究はやっていないが、ヒラタケについては少々手掛けている。

廃コンポスト(シャンピニオンの栽培で使用済みになったコンポスト)は農家に渡しているが、そのままでは窒素分と燐酸分が足りないのので、これらを補充して使用している。

また、廃コンポストを少量餌に混ぜ、家畜に食べさせている例は、わずかだがある。

センターで用いる菌株は、必要なものをその都度種菌メーカーから購入しているので、林産試と交換できる菌株は持ち合わせがない。

シャンピニオン栽培の参考書として、The Cultivation of Mushroomを発行しており、160ギルダーで直売している。

以上の説明の後、研修生の指導に当たっている

A van As氏を紹介された。As氏は自己紹介を兼ねて、名前の意味をこう説明してくれた。

「AはアルファベットのAで、Asは英語のAsh(灰の意)と同じ言葉です。」つまり、Ash家のA(一番目)であるから、日本名でいえば、灰神楽の三太郎ならぬ、灰神楽の太郎さんである。名は体を現すというとおり、As氏は非常に明るく



写真1 As氏と山川さん

で気さくな人であった(といっても、私は灰神楽の三太郎については、子供時代にラジオで聞いた浪曲の主人公である事を覚えているだけで、どんな性格であったかは定かで無いのだが)。

As氏は精力的に話をしながら、センター内を案内してくれた。このセンターは、実際にシャンピニオンを栽培している農家の子弟を対象に、栽培技術の研修を行うところである。12の栽培室を持ち、5室はコンポストを製造する設備を持たない栽培施設からの研修生のために、7室はコンポストを製造する設備を有する栽培施設からの研修生のために用いている。

視察したのは前者の5室である。これらの栽培室は、2週間ずつ、ずらして接種されて行く。およそ接種から2週間後に覆土(棚に積んだコンポストの上に清潔な土を被せる。キノコは土の上に発生する)し、その2週間後に1回目の収穫を行う。標準の収穫量は2回で25~30kg/m²であるが、時には旨く行かないことがあるという。

コンポストは開放系（発酵を自然の成り行きに任せる方法）で作ると40日程かかるが、閉鎖系（発酵装置の中で、温度、湿度、通気をコントロールして発酵させる方法）を用いると20日程で出来るとのこと。また、コンポストを作る設備を持たない施設のために、コンポスト製造会社があり、注文に応じて宅配しているそうである。

栽培舎には幅1m、長さ20m程の棚が4段重なっており、コンポストは長いネットに載せ、このネットを機械で引き込む事で棚に搬入する。発生したキノコの収穫もハーベスターと呼ぶ自動収穫機によって行う。ハーベスターは幅1m程の薄い刃物（ベニヤ板の単板を剥くための刃物に似ている）が左右に振動しながら前進して、キノコの柄を切っていく。ただし、重なった棚を支える柱の関係で、刃を棚の幅一杯に振ることは不可能なので、あらかじめ棚の両端10cmのキノコと、ハーベスターの切り取りサイズを超えるような背の高いキノコ

だけは、人手をかけて間引きしておかなければならない。

丁度、たわわに、と表現するのが相応しいほど見事に発生したシャンピニオンを相手に、妙齢のお嬢さんたち3人が、この間引き作業に追われていた。「キノコも見事だけど、お嬢さんたちも素敵ですね」というと、As氏はすかさず「日本から来た紳士が、君達が素敵だと褒めてるぞ」と、お嬢さんたちに伝えてくれた（オランダ語で言ったので、はっきりとは分からなかったが、多分そう言ったのだろう）。するとお嬢さんたちは一斉にこちらを見て、笑顔と共に「サンキュー」と、声を揃えて応えてくれた。

研修や実験で得たキノコの処分法を尋ねると、収穫したキノコを直接市場に出すと民間施設の経営を圧迫するので、加工品として処分しているそうである。これは午前中に視察したキノコ研究所でも同じであった。

研修生の一団が見えたので聞くと、研修生たちはほとんどが自宅で仕事をしているので、毎日通ってはこれず、過に1日来ればよい方であるという。だから、その日何人の研修生が出てくるかは一定していないのだそうだ。また、センターには外国人のために、英語での短期研修コース（2週間コース）も用意されているそうである。

研修棟から試験棟へ移動すると、ヒラタケが栽培されていた。そして、ここでの栽培法は大変に興味深いものであった。幅2m、長さ10m程の棚にヒラタケを植菌した麦稈が敷き詰められ、上に

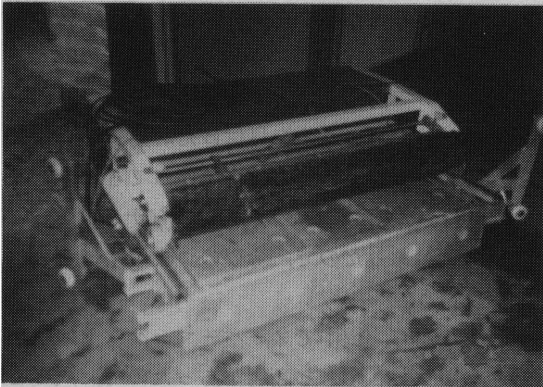


写真2 床に置かれたハーベスター

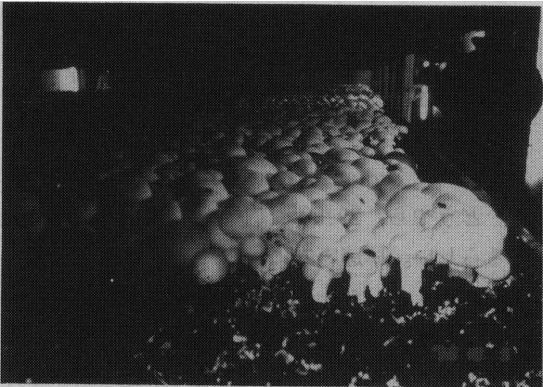


写真3 見事に発生したシャンピニオン



写真4 ヒラタケの発生

穴を開けたビニールシートが被せてあり、ヒラタケはこの穴から発生している。ドイツでは菌床がまるで塀のように立てられていたのに反して、ここでは平らに横たわっている。つまり、ヒラタケがシャンピニオンの様に栽培されているのだ。規則正しく並んだ穴から、ヒラタケが一斉に発生している様子は、まことに見事であった。As氏によると、ヒラタケ栽培で困るのは、胞子によるアレルギー（喘息）が生じることだという。日本では傘の小さいヒラタケが好まれるため、あまり胞子が飛散しないうちにキノコを採取してしまうので、胞子喘息が問題になることは少ないが、ヨーロッパの様に傘が大きく開くまで茸を生長させると胞子の飛散が著しいので、喘息が誘発されても当然である。小さなヒラタケがよいか、大きなヒラタケが良いか、消費者にとっては好みの問題だが、栽培する側にとっては健康に関わる大きな問題となるのだ。

ヒラタケを見ているうちに、部屋の隅に小さな袋が置いてあるのを見付けたが、そこからタモギタケが顔を出しているのでびっくりした。まさかオランダでタモギタケに出会うとは、全く予想していなかったからである。As氏に尋ねると、今回試験的に、初めて栽培してみたとのことで、特性がよく分からないので知っていたら教えてほしいという。タモギタケは、本道で栽培実績の長いキノコである。私も長年付き合っているので、喜んで私なりに掴んでいる特性について説明した。

休憩室へ移り、コーヒーを飲みながら歓談した



写真5 片ずみで発生していたタモギタケ

が、瓶や袋を使った林産試での試験風景や、実際の栽培施設の写真を貼ったアルバムをプレゼントしたところ、As氏はいたく感心して、「あなたの所では10種類以上のキノコの研究をやっているのか。全く大したもんだ。ここではシャンピニオンの栽培だけしかやっていないのに」と繰り返し嘆息していた。

所長室に戻り、文献を幾つか頂き、事務所でシャンピニオン栽培の参考書を買って帰りのタクシーに乗り込んだ。

ベンローの素敵なレストラン

列車でベンローへ戻り、銀行でトラベラーズチェックを両替しようとしたところ、係りの若い女性が困った顔をして席を立ち、年配の女性を連れてきてトラベラーズチェックを確認させた。そして、「初めて見たものですから。すみません。」とはにかみながら謝る顔がチャーミングだった。

デパートの書籍部でキノコ図鑑を1冊、酒の販売コーナーでワインとブランデーを1本ずつ購入。

例によって街中をほつつき歩いていると、道端に屋台が並んでいるのを見付けた。財布を売っていたので一つ購入し、これまで使ってきたくたびれた財布を捨てた。また、いろいろなナッツを売っている店があったので、今夜のつまみ用に詰め合わせを買う。

残念ながら、街中でスーパーマーケットには出会わなかった。小さな商店があったので、入ってみると、Conbu（昆布）、Mochi（餅）、Nori（海苔）、Shiitake（干しシイタケ）などの商品が置いてあった。

町を歩き回るうち、夕食を食べる店として1軒のレストランに目星をつけた。軒下に看板があり、それに3gangen Keuse menu fe. 29.50とある。どうやら、29.50は値段で、3品目の料理が出るらしい。早速店内に入った。

席に着くと、ジーパン姿の若者が出てきて、メニューを見せてくれ、英語に翻訳してくれた。この店のシステムは、前菜、主菜、デザートそれぞれに6種類あり、いずれも好きなものを1品選

んで食べるようになってきているという。

メニューから、次を選んだ。

私 前菜 蟹のサラダ
主菜 茸のスパゲティー
デザート ミントとメロンのアイス
クリーム

山川さん 前菜 鶏の燻製
主菜 ポークソテー
デザート ミントとメロンのアイス
クリーム

料理はやはりジーパン姿のお嬢さんが運んできた。先程の若者とは兄妹であるらしく、店の雰囲気とともに、気取らず、家庭的なところが素敵である。

料理も全て素直な味付けで旨かったが、このほか生クリームがたっぷりと掛かり、ミントの香りが爽やかなデザートが素晴らしかった。このほか、絶妙と言ってよいガーリックバター（刻みパセリがたっぷり混ぜ込んである）を添えた食べ放題のパン、サラダが2品、フライドポテト1皿、ビール5杯で、料金が70ギルダー。安い！再びペンを訪ねる機会があれば、是非とも訪れたいレストランである。

つまみのナッツでアレルギーを起こす

ホテルへ帰り、風呂、洗濯。その後、買い込んでおいたワインとブランデーで、無事オランダでの仕事が終わったことを祝って乾杯とする。

モーゼルワインは旨かったが、屋台で買ったナッツの詰め合わせは全てが生で、食べて間もなく、口の中の粘膜がザワザワと騒ぎ始め、喉の奥が腫れて痛くなってきた。これまで山川さんは日誌を付けながら飲んでしたが、付け終わってナッツに手を出した。そこで「私はアレルギーを起こしたらしい。生だから気を付けたほうがいいよ」といったのだが、山川さんは「なるほど生ですね」と言いながら悠然と食べ続ける。そのうち、咳払いが始まり、「喉がエゴエゴしてきた。この大きい奴が原因らしい」と言って食べるのを止めたものの、暫く咳払いが止まらない。

そこで、ブランデーの水割りで喉をすすぐことにした。何回かうがいをするうちに（うがいと言っても、決してブランデーを吐き出すような勿体ない真似はせず、最後は飲み込んでしまうのだが）、喉の腫れは治まってきて、何時の間にか眠ってしまった。

再びアムステルダムへ

12月4日

5時30分に目覚める。6時30分起床、7時30分朝食、8時30分チェックアウト。

タクシーで郵便局へ行き、山川さんが小包を出す。窓口の女性は気っ風がよく、美人で、親切。非のうちどころが無い。料金は初め260ギルダーと聞いてびっくり。ただし、船便だと64ギルダーで、日本までは航空便だが日本国内は列車便になる方式なら116ギルダーだという。それに決めた。

列車でアムステルダムへ。駅へ荷物を預け、市内電車でハイネッケンの工場へ移動。工場入り口の看板に、見学ツアーは10時と14時の2回と書いてあり、我々が着いた時刻は12時である。見学を諦めて道路向かいのバーへ入り、愛想の悪いウェイトレス兼シェフにビールとカツレツを注文する。どちらもまずかった。

食後は街を歩き回る。まずゴッホ館があったので、そこへ入る。ゴッホの作品を葉書の類いまで展示した規模の大きい美術館である。ある階で日本画の影響が強く現れている絵があり、面白いなと思いながら上の階に行くと、ゴッホが所持していた広重、北斎、狩野派などの作品が展示してあり、あゝ、なるほどと納得する。

不思議なキノコが売られていた

その後、街中を歩き回るうち、アンズタケ、ムラサキアンズタケ、ヤマドリタケ、ヤマブシタケを売っている商店を見付けた。アンズタケ、ムラサキアンズタケ、ヤマドリタケは野生キノコであるが、ヤマブシタケはどうみても栽培物である。12月というのに、野生のキノコは何処で採れたのであろうか。それにも増して不思議なのはヤマブ

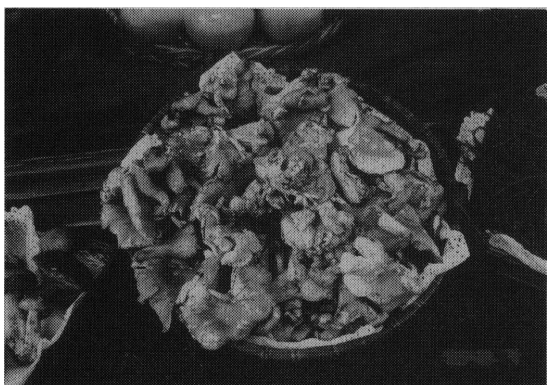


写真6 アンズタケ



写真8 ヤマドリタケ



写真7 ムラサキアンズタケ



写真9 ヤマブシタケ

シタケである。いったい何処で栽培した物なのであろうか。輸入物だろうか、地物なのだろうか。そして、どんな人が買って食べるのであろうか。あいにく、店の主人は英語を解せず、疑問を解明できなかったのが心残りであった。また、大きなスーパーマーケットではシャンピニオン、シタケ、ヒラタケに混じってタモギタケが売られているのを見て感激した。

アムステルダムは、市内電車が走っている。相当地に狭い道にも線路があるが、電車が近づくまで、人も自転車も車も、軌道敷内を自由に通行していて、電車が近付くとサッと避けて、電車を通す。誠に慣れていて、見事なものであるが、事故は起こらないのだろうか。不思議だった。

また、駅の近くには、あちこちに自転車が駐車（駐輪？）している。通勤用の物らしいが、日本でなら決して盗まれないような古いものでも、橋げたやガードレールに太い鎖で固定して、盗まれ



写真10 市内電車

ないようにしてある。物を大事にする気持ちもあろうが、治安が悪く、すぐ盗まれる事が原因だろう。

駅へ戻り、荷物を出してホテルへ入ったのが17時であった。ボーイがやけにうるさく付き纏い、やれ、夜のプランはどうなっているか、食事はどうする、食事のあとはどうする、と盛んに尋ねる。



写真11 ガッチリと固定された自転車

「プランなど無い」と答えると、やっと引き下がっていった。何処ぞを紹介してリベートを稼いだかっただろう。お生憎さま。

昨夜は洗濯物を干す暇が無かったので、早速部屋中に紐を張って昨夜の洗濯物を吊り下げる。お湯を飲もうとしたら、電気ポットが壊れている。フロントに電話したところ、「誰かを差し向けます」との返事だったが、30分たっても誰も来ない。業を煮やして街へ繰り出すことにした。

レストランを探して歩くうち、小さな商店の店先に籠が置いてあり、その中に、アミガサタケとハイロシメジに似たキノコが収まっているのを見付けて驚いた。アミガサタケは春のキノコである。それが12月に何故店頭にあるのか。南半球の国から輸入したものであろうか。昼間のヤマブシタケと共に、大いなる謎である。アムステルダムは不思議な街だ。

小さな居酒屋でのパフォーマンス

1時間程ほつき歩いたが、適当なレストランが見当たらない。その代わりに、居酒屋風の小さな店が見付かったので入り込んだ。

ビールとつまみを注文して回りを見渡すと、我々の後ろには、熟年男性と30才位の若者(?)がチェスをやっている。どうやらビールを賭けているらしく、負けた方が相手のビールを注文しにカウンターへ行く。圧倒的に熟年のほうが強いようだ。鼻歌交じりに勝負をしており、映画の主題曲、オペラのアリアなどが次々と聞こえてくる。勝負が

佳境に入ると、熟年叔父さんの歌声はいよいよ高まって行き、反対に若者は背を丸めて盤面を覗き込み、暗く沈んでゆく。そして、ついにはビールを注文に走ってゆく、という具合だ。

別の席には夫婦らしきカップルがいて、1杯ずつのビールを飲みながら話し込んでいる。さらに奥の席の酔った爺さんは、隣の叔父さんに話しかけ始めた。叔父さんは、袋に収めた釣竿を示しながら何やら説明している。今日の釣果を誇っているのだろうか、それとも竿の自慢をしているのだろうか。店全体の感じが、なんとなく落語の「床屋」の雰囲気を感じさせて、「何処も庶民の暮らしは一緒だなー」と奇妙な親近感をおぼえた。

2杯目のビールを飲み干した頃、山川さんが、「折り紙を折りたい。紙を貰って下さいよ」とわめき(?)出した。マスターを呼んで、古新聞紙を貰うと、山川さんは鶴を折り始める。回りは一体何事が始まったのかと、一同が興味深げに見守るうち、大きな鶴が折り上がった。「これは日本の幸福を招く鳥です」と紹介すると、あちこちから拍手が上り、山川さんは立ち上がって「サンキュー」と嬉しげに(得意げに?)頭を下げた。

すると、後ろの叔父さんが「それは何ていうものだったか?」と質問してきた。「オリガミさ」「そうだ、オリガミだったな。だけどそれが1000個繋がったものがあっただろう?」「センバツルというんだよ」「そうか、センバツルか。俺の折れるオリガミは飛行機だけなんだ」と言って、比較的複雑な構造の飛行機を折って飛ばしてきた。叔父さんは、若い頃日本に滞在したことがあると言って、嬉しそうに笑った。

結局マスターに大、後ろの叔父さんに中、そのまた後ろの爺さんに小の鶴を進呈して、折り紙パフォーマンスを終了としたが、何かしみじみとした感慨が後に残った出会いであった。

旭川からの電話

ホテルへ帰り、ポットの不調を伝えると、今度は直ぐに点検にきて、交換してくれた。

23時に旭川から電話があり、「ハンブルグから送った小包の中身が壊れて着いたので、保険を申請するか」との問い合わせの電話が成田の税関から掛かった、という。もちろん申請するように返事した。

ところで、女房がこのホテルに電話したところ、偶然にも瀧澤という別人が投宿していて、最

初にそちらの部屋に電話が繋がって話が通じずに困ったと言う。東京オペレーターを通じての人探したからスムーズに運ばないのは当然だが、よりによってアムステルダムと同じ宿に、それ程ありふれた名字ではない瀧澤が2人泊り合わせるとは、非常に確率の低い偶然ではあった。

(林産試験場 微生物利用科)