

目次 会員通信 .....331  
雲南地衣類調査行2007(その4). 樹髪との出会い/原田 浩 .....331

### 会員通信 From Members

## 雲南地衣類調査行 2007 (その4) . 樹髪との出会い

A field trip for lichen study in Yunnan, China, 2007 (part 4) / by HARADA Hiroshi

原田 浩 (千葉県立中央博物館)

昨年10月に中国雲南省にて地衣類調査を行ったときの報告として、3月に「その3」をお届けして以来、このシリーズはごぶさたしておりました。それにはちょっと訳があったのですが、それは後に触れるとして、前回(2007年10月16日、璧月谷山のロープウェイの話題)からの続きと参りましょう。

### 樹髪に出会う

シャングリラから西に折れ、金沙江沿いに下る道は、麗江や大理といった観光地を經由し昆明に帰る幹線から外れている回り道なので、あまり訪れる機会のない場所である。今回は、南西方向に移動するため、この経路を辿ることとなった。シャングリラを朝発ち、遅い昼食を金沙江ほとりの村(標高2200m)(図1)の食堂(図2)でとった時の話題を紹介しよう。



図1. 金沙江ほとりの村。



図2. チベット族の女性が経営していた問題の食堂。



図3. 袋一杯のバンダイキノリ。樹髪と呼ばれていた。



図4. 下処理をして水に漬けられ、調理されるのを待つ樹髪。

我々の調査旅行、特に移動中の昼食は、ドライバーが主導権を握っている。遠い距離を移動しつつ、調査をして、昼食をとるので、場所の制約が大きい。毎度のことであるが、レストランというよりも、食堂といったほうがびったり来るような店で昼食を取ることが多い。この日も、そんな店であった。村の中では最も立派な3階建ての建物で、2、3階が宿、1階が食堂などの店舗が入っていた。食堂のすぐ東隣がフロントであったが、そこで王さんが見つけたものがあった。

大きな袋に入った、バンダイキノリ *Sulcaria sulcata* だった(図3)。さっそく王さんは持ち主を探し出し、話を聞き、5.6kgを300円で手に入れることに成功した。相手はこのビルのオーナー、また食堂のオーナーでもあった。バンダイキノリは、この食堂で食材として使うもので、地元民によって周辺の山で採られたのだという。山の上にたくさんあるこの地衣は、この地方では樹髪(Shu fa, シュファ)と呼ばれ、昔から食べられているのだが、この食堂では、つい最近になって食材にし始めたのだそうだ。雲南で20年以上も調査歴のある王さんでさえも、この地域でバンダイキノリを食材としているのを初めて見たのだそうだ。ただし2003年11月に、西側の山脈を2つ越えた怒江沿いの貢山で一度だけ食べたことがあったそうだ。この地衣を中国で食べるということについて未報告だったので、今回のことと貢山のことをまとめて、日本地衣学会誌 *Lichenology* の7巻1号で発表させていただいた[Wang L.-S. & Harada H.

2008. Ethnic uses of lichens in Yunnan (2). *Sulcaria sulcata*. *Lichenology* 7(1): 31-34.], その発行(2008年8月)を待って、本誌への紹介が遅れてしまったという訳だ。

我々のしたことと言えば、まずは写真撮影。袋に入っている乾燥した状態のと、食堂で下処理をして料理への出番を待っている、水にさらした状態のものである。王さんと私は代わる代わる撮影、これに老王さんも加わった。

それからもう一つは、もちろん、食べること。ただその前に、調理しているところもぜひ写真に収めたいと思ったのだが、時既に遅く、皿に盛り付けられてしまっていた。止む無く、出来上がった料理の撮影会となった。王さんと私は、またも代わる代わる撮影したが、最後は、他の料理とともに食卓に並べた状態で私が写した写真を、論文に使用することにした。*Lichenology* 7巻1号の表紙写真も、そのときの一枚だが、テーブルの向こう側には、写真撮影のためお預けを食っているドライバー氏が箸を持って待っている様子が写っている(地衣学会ホームページにカラー版が掲載されている)。その論文のFig. 1の写真は、2003年に王さんが撮ったものだが、彼は箸の先をお皿に載っけて撮るのが好きなようだ。この日の“撮影会”でもやはり彼はそうしていた。しかし、どうも私はこの構図が気に入らず、彼のこの日の写真を論文に採用しなかった。ちょっとした文化の違いを感じた一時だった。



図5. 樹髪（バンダイキノリ）を使った冷菜。分枝を繰り返す淡灰褐色の樹状地衣，樹髪（S）。白い（H）はドクダミの根。他に、ネギや木耳が見える。

では、できあがりをご覧ください（図5）。確かにバンダイキノリ（図5のS）の形が確認できる。繰り返し分枝し、淡灰褐色である。よく目立つのは、白く細いドクダミの根（図5のH）である。他に、ねぎ、木耳も見える。ドクダミは雲南など中国南部ではよく使われる食材のようで、通常は冷菜に使用されるのだが、今回もその例に漏れなかった。味付けは、醤油、唐辛子、山椒といった、雲南ではごく普通の調味料を使っていた。この冷菜のバンダイキノリは、なかなかいけた。ただし、ドクダミはもうちょっと少ないほうが良いとも思った。

これによって私は雲南で、3種類の地衣を食べることができた。最初はカプトゴケ（たぶんナメラカプトゴケ *Lobaria orientalis*; 老竜皮Lao Long Pi, ラオロンピ), 次いでカラタチゴケ (*Ramalina conduplicans*; 樹花 Shu Hua, シュフア), そして今回のバンダイキノリ (*Sulcaria sulcata*)。このうちカプトゴケは食感があまりよろしくなかったが、カラタチゴケとバンダイキノ

リは申し分ない。調理法次第では、とてもおいしい食材だと思う。カプトゴケも、たまたまその時ののがおいしくなかったのか? もっとおいしい調理法があったのか? もうちょっと詳しく調べる必要がありそうです。

### 十年ぶりの維西

食堂で樹髪を食べた午後の調査は空振り。更に南西の維西（Wixi ウィシー）に泊まった。ここは97年に来て以来だった。そのときは、坂の多い田舎町という印象だったが、やはり、大きく変わっていた。新しいホテルが幾つも建っていた。

翌朝、宿を発ち、街を走り抜けていくときに、やはりここは田舎町なんだということを実感した。通りの両側には、たぶん周辺地域の人々と思われるが、市を開いていた。こういった光景は地方の村や町でよく見られるのだ。さて、そこでは様々な野菜や果物が並べられていたが、私の目を一際引いたのは、別にあった。



図6. 維西街中の道端の露店。スズメバチの巣から蜂の子を取り出している。向こうには、胡桃や山芋が見える。

見渡したところ、1グループのみがそれを売っていた(図6)。道端にビニールシートを広げ、そこにスズメバチの巣を広げ、蜂の子を取り出し、発泡スチロールのバックに集めていたのだ。売っているのを見たのは、今回が初めてだった。日本で見るものよりも、体がスリムのように見えた。種が違うのだろう。雲南ではこれまで何度か食べたことがあるのだが(じつは昨晚も)、油で揚げただけの至って簡単な調理法が普通ようだ。これがビールによくあった。幼虫ではなく、さなぎになったのが特においしい。

蜂の子に地衣類、雲南は珍味には事欠かない。どじょう、田鱧、ヤゴ・・・雲南調査旅行の一つの楽しみにもなっている。明日は、何が出てくるのだろう。

(つづく)

### ●複製される方へ

本誌に掲載された著作物を複製したい方は、許諾を受けてください。詳細は本誌 80号 290ページに。

### ●Notice about photocopying

In order to photocopy any work from this publication, you or your organization must obtain permission. For details, see No. 80, p. 290 of this publication.

●*Newsletter from the Japanese Society for Lichenology*, no. 91, pp. 331-334: eds. Harada H. & Kinoshita K., published by *the Japanese Society for Lichenology*, 27 November 2008.

日本地衣学会ニュースレター 91号

発行日：2008年 11月 27日

編集：原田 浩・木下 薫

発行者・発行所：日本地衣学会

〒010-0195 秋田市下新城中野

秋田県立大学生物資源科学部生物生産科学科内

©2008 日本地衣学会 (© 2008 The Japanese Society for Lichenology)

本誌記事の著作権は日本地衣学会に属します。無断転載・無断複製等は固くお断りいたします。