

## 世界のいろいろな松茸



森林研究部門

きのこ・森林微生物研究領域長

根田 仁

写真1 マツタケ (長野県産)

日本の秋の味覚を代表するマツタケは、年間約1、200トン消費されていますが、日本国内の生産量は、近年50トン以下の年が続き、食卓やレストランで食べるマツタケのほとんどは海外からの輸入に頼っています。その輸入マツタケは、主に中国や米国産ですが、このほか、トルコ、カナダ、韓国、メキシコ、ブータン、さらにはるか遠くのモロッコや北欧からも輸入されています。これらの海外のマツタケは、同じ香りがしますが、日本のマツタケとは別種なものもあります。

日本のマツタケ (*Tricholoma matsutake*) (写真1)と同種のマツタケは、東アジアと北欧に分布しています。実際に中国や韓国のマツタケ(写真2)は、姿・香りが日本のマツタケによく似ています。しかし、これらのマツタケのDNAを比較したところ、同種とはいえず、日本のマツタケとは、朝鮮半島、中



図1 DNA分析によるアジア産マツタケの地理的タイプ。アジア産のマツタケは大きく4つの地理的なタイプ（日本、朝鮮半島、中国北東部、中国南西部及びブータン）に分けられます。Murata et al. (2008) Appl. Environ. Microbiol. 74:2023-2031より作成。



写真2 マツタケ（中国雲南産）



写真3 オウシュウマツタケ（イタリア産）

国北東部、中国南西部やブータンの順に違いが大きいがわかりました(図1)。つまり、マツタケを、これら地域間で識別することができるのです。これによって、日本にやってくるマツタケの産地を正しく解析して、国産マツタケと識別できるようになりました。

北欧のマツタケは1905年にノルウエーから初めて報告されました。最初は日本のも

のとは別種とされ、つけられた学名の種小名はなんと *nauceosum* (吐き気をもよおさせる) です！日本人が好むマツタケの香りは、北欧では、とても不快なものだとされたのです。

この北欧のマツタケも、最近、DNA解析の結果から同種であることが判明しました。

このほか、地中海沿岸には、別種のオウシウマツタケ(写真3)が分布します。この

マツタケは日本のマツタケと同じ香りがしますが、きのこの柄の部分のツバから下がブーツを履いているように見えるため、*caligatum* (半長靴) の名前がついています。

北欧でも、地中海沿岸でも、マツタケの香りは、欧州の人には好まれないため、地元の人々のきのこの狩りの対象とはならず、発生しても採取されることはないそうです。