

## 六五会と松茸

布施修一郎(6組)

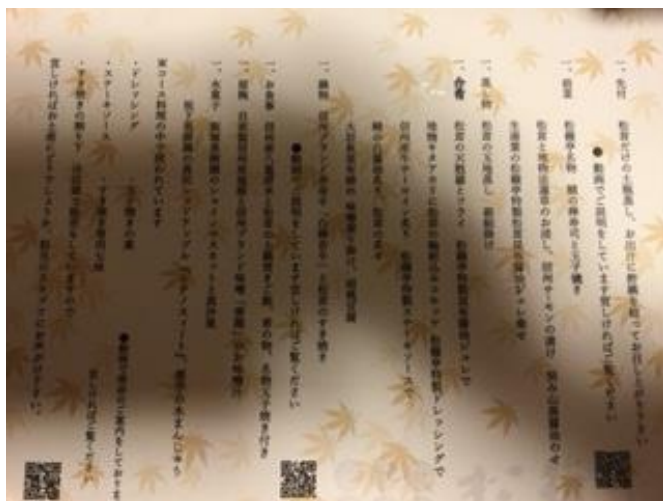
毎月21日に開催される「六五会」は、都合による退会者、ポツリポツリと物故会員が出現し現在13名で運営されている。毎月の例会のうち10月は松茸を食す会としている。会場は、別所温泉の松籟亭という料亭で、会員であった故甲田和弘君(7組)の御子息が経営されている。本年も10月21日に会を開催、松茸が豊作であり、松茸を十分堪能できた絶好の日であった。



ここ上田小県地方は全国でも有数の産地であり、地元で暮らす我々はその恩恵に預かっている訳だが、私が9月の頭に本年初購入したものには目面しく太郎山産と銘打ってあった。その後も例年よりは多めに市場に出回っていた。県外在住で帰省された際に松茸購入される場合は、県外者が殺到する「道の駅」ではなく、JAで購入されることをお勧めする。豊作だったとはいえ2、30年前はもっと採れていた様に思う。度々人から頂いたり、松茸鍋を囲んでいると誰かが大量の松茸を持ち込み鍋に放り込んだりという贅沢な時をすごしたこともあった。



私の祖母に聞いた話ではあるが、昔は生えている松茸の上に落ち葉を被せ火をつけ、蒸し焼きにしてそのまま食べた-----という。何とも優雅な食し方である。一度、やってみたかったが、そんなことをしたので、周辺の菌糸が途絶えてしまったのではないかとも思われる。



毎年、秋になると松茸との付き合いが何度かありこの地方の根強い文化であり続けていたが、枯渇しないで欲しいものである。