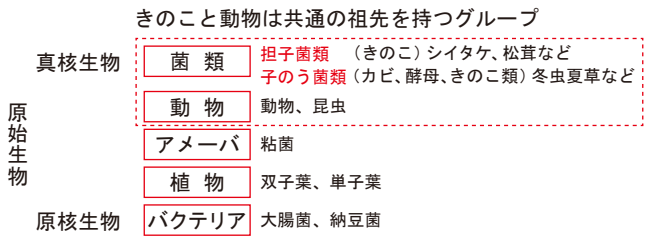


きのこ・茸・菌 くさびら

英名 / mushroom
仏名 / champignon
伊名 / fungo



「フォークを持つ手をちょっと止めて！そのサラダのなかのキノコはあなたの(とても)遠い親戚かもしれませんよ」
こんな見出しで始まるタイム誌1993年4月16日号の記事は菌類は食物より人間に近い生物であると発表しました。

最近の進んだDNA解析の結果、マサチューセッツ州ウッズホールにある海洋生物学研究室のミッチェル・ソギン博士が、サイエンス誌に菌類と動物の単細胞時代の祖先は約11億年前に植物になる系列から分かれたと推論。

キノコは無数といってよいほどたくさんの胞子を菌糸でつくり、胞子は風に乗る、あるいは雨水に流されて、あるときには動物の体にくっついたり、土の中に作られ外に姿をあらわさないもの、硬くて年々大きくなって胞子をつくり続けるもの等、性質はキノコの種類やグループによって様々。新しい場所にたどり着き条件が良いと胞子はそこで発芽し、子実体(キノコ)がつくられますので、土の中や朽ちた木の幹や植物内にいる子実体(キノコ)は一夜にして地面の中からひょっこり出てくるように見えます。

1991年、アルプス山脈ティロル地方で石器時代(5000~5500年前)の人間の遺体が見つかりました。所持品のなかに3つの破片が含まれ、それは樹木に棚状に生えるキノコの組織だった。その破片の一つは火口として使われていたと推測。ヨーロッパでは昔は火を起こすためにサルノコシカケを使う伝統が残っているそうです。残り2つのキノコ組織の破片は、どうも医術上の目的で使われたそうです。

世界各地に住むさまざまな、「原始的」といわれる民族は、キノコと植物を迷わず区別して、メキシコのミチョアカン州の原住民は「キノコは植物ではなく、大地の花である」という考え方をしています。

ギリシア人はキノコのことを「神々の食物」と呼んだが、ギリシアの哲学者ポルフィリオスは好んで「神々の息子」と呼んだ。その理由は、「種子がなくても生まれてくる」からです。ローマ人はいくつかのキノコに最高の評価を与え、料理してもっと豪華な饗宴に共した。西洋タマゴ茸を最高の珍味とし「カエサルのキノコ」と今日まで呼ばれています。

近年は人工栽培物が多く一年中、手軽に食べられますが、天然物は秋に収穫され、秋の味覚として代表格。

キノコはヘルシーで料理の主役にも脇役にもなる食材です。希少種のキノコ・白トリュフや黒トリュフや松茸などの奥深い食材を使って、おもてなしの一皿を作りましょう！

新春 くさびら メニュー

Dinner

藤原氏の生キクラゲ と 松葉蟹
リンゴドレッシングのマリネ キヤビア添え
朝香氏の天白冬菇の香草焼 と 車海老詰め物
茸具たくさんポルチーニのクリームポタージュ黒トリュフ添え
根菜野菜 の パーニャカウダ
厳選黒毛牝毛和牛ステーキ
新春の焼き飯

Dessert

莓のパリプレストとリンゴシャーベット
コーヒー OR 紅茶

「イタリアとフランスのトリュフの違いは、天使と修道女の違いである」

フランスでは豚を、イタリアでは犬を使ってトリュフを探します。

北アフリカや中東の「砂漠のトリュフ」は「テルフェズ」で味は絶妙。



藤原正幸家伝来の掛け軸

期間 / 1月25日(月)~2月20日(土)

料金 / ￥19,440 (サ・飲物は別)

「菌食論」を提唱。今関六也(1904年3月7日~1991年7月24日、日本の菌類学者)
菌食とは菜食、肉食に対応する言葉で、キノコとか菌類(カビ、キノコ、細菌類)を利用した加工食品の味噌・醤油・納豆・日本酒・ワイン等)もバランス良く食べる