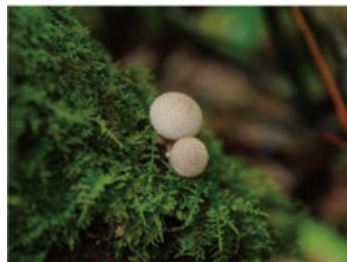


HATAGOレポート

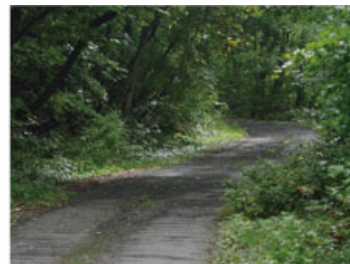
井仙・食いしん坊3兄弟がゆく。～秋の味覚編 いざキノコ狩り。湯沢の山でひと暴れだ

その名も井仙3兄弟。食べること、それも地元を食すとなると、我を忘れてワイルドになってしまう彼ら、まずその横顔から紹介しておこう。「手抜きは大嫌い。オレの手にかかればあの食材この食材もこのとおり」の長男、クワさんは料理人。おなじみの食材も、”魚沼キュージーヌ”に仕立てる腕ききだ。キノコ通の次男ツカさんは「どこで何が採れるかだって？それはオレに聞いてくれ。湯沢の山もオレの庭」と一言。毒もあり、取り扱いが難しいキノコには、知識があるからこそ、細心の注意をもってのぞんでいる。「？」なキノコは部屋にある大きな図鑑で必ずチェック。そして三男アビさんは「お酒をおいしくする食材探しならどこへでも。最後はしっかりいただきます」の食べ方専門。料理とお酒の極上の組み合わせを求め続けている彼がすすめるのはさて何になるのだろう？ 今日そんな井仙の3兄弟がそろって湯沢の山へキノコ狩りに出かけた。さあ、狩るぞ、キノコキノコ。食べるぞ、キノコキノコ。



狙いのスポットに到着。 いざ、山へ

3兄弟を先導するのは、キノコ通の次男こと、オレ、ツカさん。今日はレポートも先導させていただきます。さて、キノコの発生は天候や山の色が教えてくれる、って知ってましたか？キノコは種類や育つ環境により時期が異なります。舞茸やブナハラタケは比較的早く、山の頂上が赤く色づき始め、昼と夜の寒暖差が大きくなる頃が目安。ある日突然、外の空気が秋の匂いに変わります。するとキノコが出るんです。って、コレはもう野生児のカンとしか言いようがないです。猛毒のツキヨタケやドクツルタケもこの時期に、ナラタケはその2～3週間後、ナメコやクリタケは紅葉が終わる頃に多く発生します。今日は10月。まだ少し早いかもしれないと思いつつ、以前から気になっていたポイントへ出発。前日のニュースでは、隣町でキノコを採っていた人が熊(!)に襲われたと報道されたばかり。でも3兄弟はそんなのおかまい無し。3人いれば熊対策にもなる、などと言っているうちに狙いのスポットへ到着。と、車を降りたとたん雨が降り始める始末。いつもは静かな森が一転、雨音の響くとんだ歓迎となったが、3兄弟はやっぱおかまい無し。帽子をかぶって、さあ行くぞ！狙うは極上魚沼キノコだ！



- ▶ 魚沼を楽しむ
- ▶ HATAGOレポート
- ▶ 井仙のお部屋
 - 露天風呂の間
 - うたた寝の間
 - 書斎の間
 - 囲炉裏の間
 - 茶室の間
 - 和室露天の間
 - 湯治の間
 - 奥座敷



isen.co.jp

〒949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町
大字湯沢2455
TEL. 025-784-3361

やや、道ばたに発見!! アレは珍しきブナハリタケでは?!

舗装された道をしばらく進むと、立ち木の上に白いキノコを見つける。あれはもしやレア発見か!?オレ、ツカのちょっとした興奮ぶりに、長男、三男もつられてちょっとその気。「とるぞ」。目と目で合図を交わすと、3人それぞれ、落ちていた枯れ枝を手に、頭上4メートルのキノコを突っつき始めた。しかし届かない。次男の指示でキノコの付いた木をしならせる三男。鋭い視線でそれを見守る長男はカゴをかかえ、落ちてくるであろうキノコを待ちわびている様子。先導役の次男、突き続けるが、なかなかヒットしない。しびれを切らした長男がサポートに入ろうとしたその瞬間、次男が叫んだ。「落ちた!その辺とその辺」。すかさず長男&三男は茂みに分け入り、ふたつに空中分解したキノコを探し始める。色気より食い気(と言っても男ばかりで色気など必要ない)、今晚のキノコ汁がかかっているとあって、みんな必死だ。3人の協力が実ったのか、2片のキノコを無事に採取。なんと、平地ではめったにお目にかかれない「ブナハリタケ」。湯沢では「シシタケ」とも呼ばれ昔から親しまれているものだ。香りも良く、これは美味しいキノコ汁ができるぞと、ワクワクしながら3人は更なる収穫を求め奥へ進んだ。



今度は林の中であれやこれやを採取。 三男はアケビやムカゴもゲット

道路からちょっとそれて、林の奥へ入り込むと「スギヒラタケ」がたくさん出ていた。何十年も前から食用で美味しいキノコとして親しまれてきたが、数年前に有毒と判定され、以来、誰も取らない毒キノコとなってしまった。ほかにも見るからにしっかりとした茎の美味しそうなキノコが生えているが、ほとんどが食用に適さないキノコばかり。今日はハズレかな?と思いつつ、気がつけば、奥に踏み込んでいたオレ次男。いかんいかんと戻ってみると、道路脇で三男が着々とアケビや栗、むかごなどの秋の実りを収穫しているではないか。「奥に踏み込みたかったけど、置いて行かれちゃ大変だと思ってね、諦めて道を歩いてたら、アケビがこんなとこにあったよ〜」。ううむ、いつもながらちゃっかりしてるぞ三男。では長男は?と探すと、パンダナと同じピンク色のキノコを手に、こちらに歩いて来るところだった。足取り軽やか、意気揚々。顔にはちょっと笑みが浮かんでいる。「とったよ〜。これ食べられる?」。いや、長男ごめん。近づいてみるまでもない。それはドクベニタケだ。「食用には適さないよ」。オレの一言で長男撃沈。「食べられるキノコなんて、なかなか見つからないじゃない。ほとんど毒キノコでさ」。長男は不満を口にしたが、しかし、さすがは調理人、しつこかった。とうとう「フウセンタケ」を発見!これは笠の裏が紫色なのが特徴で、いろんな料理に合うのだ。



今日の収穫は？

帰ったら次ぎなるお楽しみキノコ汁

お昼も近くなったところで、キノコ狩り終了。今日の収穫はと並べてみれば「ブナハリタケ」「フウセンタケ」。もうひとつ、触れると煙が出る「ホコリタケ」も。見た目や名前からして食べられそうにないキノコだが、実は幼菌（発生間もないキノコ）のホコリタケは食用になる。ほかには三男の活躍で、アケビや栗など秋ならではの食材もゲットできた。「天然舞茸はどこじゃあい」と、三男は叫んでいたが、こればかりは自然の恵み、運なのだ（ま、天然舞茸は運が良くても見つかる代物ではないけれど）。山を歩いて秋に出会えた、気持ちよかった、それがいいのだ。

さあ、そろそろ腹ごしらえの時間。今日とれたキノコを使って、料理長の長男に腕をふるってもらうことにした。メニューは迷わずキノコ汁。キノコと地場野菜を具材に地元魚沼の無添加味噌で合わせる。ここで、『調理長クワさんの、キノコクッキング〜』『まず大根、人参、じゃがいもを下茹でしよう。こうしておくとう味がしみこみやすくなるからよしく。次に野菜を鍋に、水を加えたら味噌を加える。一緒に豚肉を入れると味に深みが出るぞ。最後にキノコを入れて完成。キノコは初めに入れてしまうと、香りや食感がなくなってしまうので最後に入れること。ヨロシク。できあがったキノコ汁、キノコの香りがほのか〜に漂い、たまらなく食欲をそそる。一口、二口。ブナハリタケの香りと食感は新鮮で、噛めば噛むほど味が出る。数百年も前からこの魚沼地区で親しまれてきたキノコ。ただしなかなか出会えないレアものだから、なおさらありがたいおいしい。むらんどつつおでは、さすがにブナハリタケは無理でも、秋に必ずキノコ汁がメニューに載ります。ついでに、キノコを使ったメニューをもうひとつ。夜のコースに登場する「越後もち豚のハンバーグ」にも、いろんなキノコがたっぷり添えられています。ハンバーグとキノコ、ボリュームの組み合わせも、ぜひお試しあれ。



キノコに合う日本酒って？

三男おすすめの組み合わせに、思わずゴクリ

さて最後に、三男に登場してもらおう。ズバリ、キノコ料理に合う日本酒を教えてください。「まあ、料理や味付けにもよるので一概には言えませんが、香りの穏やかなタイプのほうがキノコの香りと喧嘩せず良いかもしれませんね。うちのラインナップでしたら『巻機 純米吟醸』がよさしいかと。吟醸造りでありながら香りが穏やかで、常温やぬる燗がオススメです。もちろん冷酒でもイケますが今回このキノコ汁ならば、少し燗をつけて料理とお酒の両方で山で冷えた体を暖めてはいかがですか。そんな観点からいえば、燗にしてベタつかない本醸造クラスのお酒もベターでしょうね」。あなたは冷酒？それともぬる燗？三男の話聞いて、日本酒&キノコのマリアージュを試してみたくなったから、「むらんどつつお」へどうぞ。季節の味がたくさん待っています。



プロフィール

小野塚敏之（おのづかとしゆき）／所属：マーケティング時代とともに進化するHATAGOを目指し日々奮闘中。幼少から自然とふれあい、釣りや山菜・キノコ・クワガタ採集を得意とする生まれも育ちも湯沢っ子。特に魚沼周辺の川や湖でのルアーフィッシングはおまかせ。この自然豊かな

魚沼の魅力全世界に伝えたいワイルドなアウトドア男。

桑名宣晃（くわなのぶあき）／所属：料理長
酒と料理と車をこよなく愛し、未知なるアイデアとセンスと愛嬌で突き進む料理人!!男の浪漫を探しつつ、楽しい人生を送ってます。

安孫子充（あびこみつる）／所属：むらんごっつお
新潟生まれの日本酒育ち。酒のアテにはこだわりを持ち、お酒はハードリカーから中国酒までイケル守備範囲の広さ。月に数回、営業終了後の店内にて「試飲会」と称する日本酒の宴を社員有志と催している。曰く「れっきとした勉強会」。意外とアウトドア派。近年ではシーズンを問わず山に出没している。



[▶ 井仙を楽しむ](#) ▶ [お部屋](#) ▶ [お食事](#) ▶ [おすそわけ](#) ▶ [料金・ご予約](#) ▶ [よくあるご質問](#) ▶ [アクセス・お問合せ](#)

© 2016 株式会社いせん