

松露（ショウロ）

ショウロは時期的には春と秋にみられます。また場所的には次のようなところで見られます。

- (1) 日当たりが良い
- (2) 地表が砂地である
- (3) 若い松があること
- (4) やわらかい砂地である。



ショウロと良く似ていて間違いやすいきのこにツチグリ、ニセショウロ、コツブタケ等があります。

お吸い物に、松露とシロウオを入れたものは季節的に最高の食事です。ショウロはシャキシャキとした食感が一番の特徴です。

ショウロには生シイタケやゴボウ等と比較して、多くの繊維が含まれています。またシイタケやエノキタケ等と比較して、ナトリウムや鉄分が多く含まれています。米ショウロから麦ショウロになると、たんぱく質が減り、炭水化物や食物繊維が増えます（佐賀県林業試験場研究開発情報森林研究だよりNo.9 2003年5月）。



松露饅頭

松露饅頭にはショウロは入っていません。松露饅頭はその形がショウロに似ているので、名前がつけられました。

明治維新前後に、「あやび屋」の令閨カツ子刀自により虹の松原のショウロの形に似ている饅頭「松露饅頭」を売り出し、以来唐津の名物となった。



名勝の由来には、江戸後記に阿わび屋惣兵衛が藩主小笠原侯から「松露饅頭」の名を賜ったとも言われています。

ショウロ育成の試み

ショウロはクロマツと共生関係にあり、マツの根にミネラルや水分を供給しています。ショウロ菌がついたクロマツは干ばつに強く、病気にも強いと言われていました。ショウロ菌はクロマツの生育環境の健全さを表わすバロメータと考えることができます。

40年くらい前までは、虹の松原にショウロがたくさんありましたが、最近是非常に少なくなりました。この原因は「松葉かき」が行われなくなったために、ショウロが育つ環境ではなくなったためと言われています。昔は松葉を燃料にして御飯を炊いたり、料理に使っていましたが、現在はガスや電気を使うようになったので、松葉の必要性もなくなり放置されるようになりました。以前は「松葉かき」によって、松原の中では雑草がはびこることなく、砂地がむき出しになっていました。写真はその頃に撮られたものです。



宮崎 宏氏撮影



佐藤庄司氏撮影

七不思議の会と松露ライゾポゴンルベッセンスの会では、虹の松原の一部の土地を借用してショウロ育成を試みています。また松露の観察会も行っています。

まずは腐植を取り除いて、松葉かきをして、木炭を散布しショウロ菌が育成するに適した環境状態にするための作業を行っています。さらにあわせてショウロ孢子液を散布することも行っています。

ショウロ育成の試みは、つまりは白砂青松の虹の松原を取り戻すことにほかなりません。

4月6日を「松露の日」として、松露に目を向けて、虹の松原を大切にすることを機としています。