

# 東奥日報

2023年(令和5年)2月23日(木曜日) (16)



星野 保 八工大工学科生命環境科学コース教授

そのそろ雪解けが恋しくなってきた。山菜採りが好きな方なら、春先の切り株や折れ枝の先に、ジユクジユクと湧いたオレンジ色の物体を見た記憶があると思う。あれに名があり、あまつさえ食べられることを存じだろうか!?

その名を「ヤマカゼ」という。ただし、食べるのは岩手県北地域の限定だ。山のウニの意味だ。かぜはウニの古語で、方言でもある。味噌玉の記録を調べる中、「ヤマカゼの刺し身」なる不思議な言葉に目が留まり、澄まして食べると珍品との記述に驚いた。

味噌の調査で岩手県宮古市を訪問した際、世間話の中でこの話題になった。「お年寄りには食べていたと地元の方は言う。なつに「今ちようど、そこらにあるので食べてみ

## <11> これ食べたことありますか？

# 「山のウニ」濃いうまみ

よう」と話が進んだ。塩水でざっとゆがいたものを恐る恐る口にする。と、これがうまいのだ！ 貝の味？ってへーい、



うまみが濃い。あまりに驚いたので、こころ出身の澤田悠正君に卒論として取り組んでもらっている。

持ち帰ったヤマカゼを顕微鏡でのぞくと、酵母や菌糸や細菌がわんざと見える。まあそつたろう。生木を傷つけると樹液が出る。この樹液には糖が含まれているので、これを食べるために酵母が集

【写真左】切株を覆つヤマカゼ。三沢市にて。派手なオレンジ色は、酵母の1種と糸状菌(カビ)によるもの【写真右上】顕微鏡でのぞくと、いろいろな微生物がみえる。ソーセイジ型はアカカビの胞子。それより小さな楕円(だえん)形が酵母の細胞で、背景に写るさらに小さな粒々が細菌だ【写真右下】雪解けの八甲田を歩くと、踏まれて折れたミズキの枝の周囲がほんのり赤く色づいている。樹液を餌に微生物が増えているのだ！ これもヤマカゼか！と思ったが、どつやら藻類のようだ。ただここにも酵母はいる

まじ、さらにこれを食べにカビが来る。ヤマカゼに集まる酵母は、少なくとも3種類以上いて、その中には発酵できなかったり、できなかったりする子がいた(分離培養した菌株は皆、ウチの子扱いです)。だがあのうまみは、誰の作業なんだろう？

調べた範囲でヤマカゼを食すのは岩手県北だけらしいが、地続きで文化食べないのだろうか？ 確かに、ヤマカゼと呼ぶ岩手県軽米町から、ひと山越えた八戸市南郷では、聞いた限り皆食べないという。下北の名勝・仏ヶ浦でヤマカゼと言えは、へびのヤマカガシのことを指す。

本県出身で興味本位を含めて、ヤマカゼを食べたことある方、特に食べ方を存じの方は、ぜひご一報ください。お嫌なければ、可及的速やかにお話を伺いに参上します。

※「この画像は該当ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」

※月1回掲載します。