

# 秋の香り ～松茸～

「秋の味覚の王様」と言われ、9～10月頃が旬の松茸は、芳醇な香りが特徴です。

うなぎ同様、年々高騰し、国産品は貴重なものになっています。

松茸は日本や中国、朝鮮半島などに分布し、古くから食べられてきました。

松茸は赤松などの根元で生育しますが、樹齢の高い木やまったく人の手が入らない場所では生育しにくいという特性があります。昔は、山仕事などで人が山に入らなくなること松茸の生育環境が自然と保たれていましたが、今では、山自体が放置され、人が山に入らなくなったので松茸が育たなくなってしまっているそうです。また、松茸が生育するのに適した樹齢の赤松が減っていることも原因のひとつだそうです。

松茸特有の香り成分には、食欲増進作用、消化酵素の分泌を促す作用、がん予防

などの効果があると言われています。松茸を楽しむなら、少な

い量でも香りを楽しむことができます。土瓶蒸しがおススメです。

