

## B alade gourmande - 16

### Montesson—採石場跡で栽培されるマッシュルームは美味。

シャンピニオン・ド・パリと呼ばれるマッシュルームは、18世紀に入ると、パリ内外の石灰岩の地下採石場跡の洞窟で栽培されるようになる。一年を通して14°Cという安定した温度と、光が入らない暗い環境が栽培に適していたからだ。ピーク時にはパリ内外で400を超える採石場跡で栽培されていたが、オランダやポーランドの工業的な栽培による量産品との競争に敗れて、1990年代にほとんどの農家が撤退。現在も継続しているのは5軒の農家だけとなっている。

そのひとつ、モンテッソンにある、モイオリさんがマッシュルームを栽培している洞窟を訪ねてみた。この辺は、セーヌ川沿いの採石場 carrière 跡の多い地域で、野菜栽培で知られている。

住宅街を抜けると洞窟の入り口が見えてくる。その洞窟内、ニョキニョキと群れて頭を出している、白と、ロゼという褐色のシャンピニオンが圧巻！



Evenquemont 01.3474.2246

サンラザール駅から Mantes La Jolie 行きに乗って Thun-le-Paradis 下車、徒歩 25 分。山の中腹からのセーヌの眺望が美しい。

- Champignonnière de La Marianne Bruno Zamblera  
販売は土曜午前中。3 rue Thérèse Léthias, 95540 Mery-sur-Oise 01.3464.8394  
北駅から Persan Beaumont 行きで Mery-sur-Oise 下車、徒歩 10 分。

#### ●シャンピニオン・ド・パリの栽培

モイオリさんの伝統的な栽培法を紹介。

- 1) 馬糞をもとにした厩肥(きゅうひ)と麦わらを混ぜ、殺菌処理をされたコンポストを土壌として使う。25度で暖房した湿気の多い部屋で、その土壌に菌をまき、2週間培養させる。
- 2) 菌をまいた棚を別の部屋に移し、その上に、採石時の切りくずの石灰石の砂を敷く。砂は保水効果を持つとともに、シャンピニオンに伝統栽培ならではの風味をもたらす。洞窟内は常時14°C程度に保たれ、定期的に散水し、通気をよくしておく。
- 3) 5週目から収穫が始まり、約5週間収穫できる。

これに対して工業的栽培法では、栽培期間短縮のため、温度を高めに設定し水量も多めだから、味も薄く、シャキッとした歯ごたえも少ない。

#### ●伝統栽培のマッシュルームはどこで

パリ市内のスーパーや八百屋ではほとんど見つからないが、5軒の農家のうち3軒が直接販売をしている。うれしいことにシイタケ shiitake やマイタケ pleurote も買える。シイタケは、屋外栽培の日本のものとは違って、柔らかい風味が特徴だ。

- Champignonnière Les Carrières MOIOLI  
販売時間：月～金 11h-12h30/13h30-15h、土 11h-12h15/15h-16h、日 11h-12h。  
事前に電話連絡が必要(06.0906.2152)。  
Av. du Général de Gaulle と Rue Jean Macé の交差点から洞窟への小道(通り名なし)に入る。78360 Montesson  
RER A 線 Chatou-Croissy から徒歩約 30 分。タクシーもある。パリから車で行くなら、Nanterre、Rueil-Malmaison 経由で約 30 分。

- Champignonnière Evenquemont Zinetti  
毎金曜 15h-18h。Rue des Carrières 78740

#### ●Le Coup de Feu

洞窟で栽培されるシャンピニオン・ド・パリを使った料理を出す店。シャンピニオンがあるかどうか事前に電話で確かめたい。48 rue Léon Frot 11e 01.4379.2080

M<sup>e</sup> Charonne



店の人が持っているのは褐色のロゼ。白いものより味わいが深い。

文・写真：英隆行 (はなふさたかゆき)  
<http://hanafusa.info/>