



4 マルカム 長江 を行く

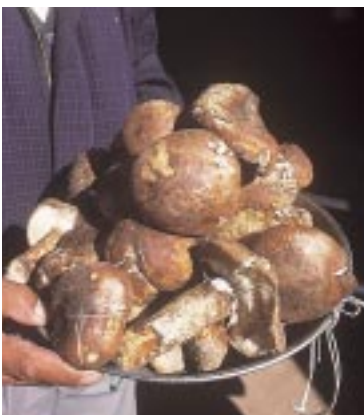


「いやあ、昨日は麻雀で7万円(1元約15円)負けちゃった！」

初対面で会ったのう
けから、マルカム(芒
康)県の幹部は何のて
らにもなくそう言た
のである。高級役人と
はいえ、そんな大金を

博打ですつても平気な顔でいられるのは、そつとつ懐具合がいいに違いない。潤沢なカネの出どころはどこなのか。早速この町の金脈を探ってみたら、やはりあったのである。マツタケだ。

20年ほど前から、この地方で採れるマツタケは日本に輸出されており、そのビジネスで大儲けしているマツタケ長者になる人々もいることがわかった。町の真ん中で仲買商を営む元教師のA



チベットでマツタケニ味

「茶色のダイヤ」とマツタケをたった2日で59本も平らげた。肝心のお味はこれいかに…。



野中章弘

1953年 兵庫県生まれ。アジアをフィールドに活字、写真、ビデオによるレポートを続ける。著書に「沈黙と微笑」粋と絆 など。早稲田大学、東京大学講師。アジアプレス代表。

氏もそのひとり。

「私は成功者ですから、庶民のあこがれの的ですよ」と彼は太った腹を抱えながら、大きく笑った。巷の噂によれば100万円ぐらいは稼いでいるらしい。マツタケの売買は現金取引。彼の寢床にはバンドでくくった1000元札の塊がいくつも積み重ねてあった。マツタケを売りに来るチベット人たちに払うのだ。

ここで買い付けた最上級のマツタケはバンタ空港や成都にトラックで運ばれ、日本に空輸されるという。売値は1キロ約500元。10年前に高値を記録

したときは、1キロ3500〜4000

元。ただ24時間以内に日本に着かないと鮮度が落ちたり腐ることもあるので、多分にリスキーなビジネスらしい。店が混雑するのは夜の10時を過ぎてから。昼間、山で採ったマツタケを徒歩で運んでくるため、時間がかかるという。

夕飯時、私はいそいそとA氏の店に出かけ、新鮮なマツタケを物色。ここで

「茶色のダイヤ」を賞味しない手はない。長さ5〜10センチほどの中級品を選び、1キロほど詰めてもらう。値段は

たったの50元。

それを漢人の食堂に持っていき、調理を頼んだ。出てきたのは4皿のマツタケ料理。最初の一品はスープ。さらに醤油味で軽く焼いたものに続いて、ニンニク



を混ぜ、塩味で炒めたもの。最後は豚肉とマツタケを煮てスープ状にした中華風の料理。日本の食し方とはだいぶ違うけれども、どれもつまみ。通訳の季丹や用心棒(?)の沙清たちとわき目もふらず、ガツガツと平らげる。わずか30分ほどでわれわれは28本のマツタケを胃袋に納めてしまったのである。

翌日、私は昼食用にまたマツタケを求めて外に出た。もうこんな警戒は二度とできないと思いつつ、ゲップが出るまでマツタケを食らってやるうと心に決めていたのである。昨日と同じ大きさのものを1.5キロ、75元で買った。マツタケの本数は31本。

昨日は中華料理だったので今度はチベット風に食してみた。薪の上に鉄板を置き、塩をふりかけて焼く。香ばしい匂いが鼻腔をくすぐる。口に放り込むとサクサクという歯ごたえがあり、やはりこれが美味である。

結局、2日間で消化したマツタケは3人で59本。マツタケニ味とはこのことである。これだけでもチベットに来た甲斐があったというものだ。

帰国後、みんなから、日本産と比べてお味の方はどう?と羨望まじりに聞かれたが、日本では何年もマツタケなど口にすることもなく、味の比較もできない。それがちよつと情けない。