

中国雲貴高原に発生する食用茸類の種類と その調理法 第1報

小野真知子

Fungus and their Cooking Method at Area in the Yungui Plateau, China (1)

Machiko ONO

緒 言

日本人の生活環境に相通ずる自然環境が、東アジアの暖温帯 (Warm temperate district) に広く分布していることから、これらの東アジアに生活する諸民族のさまざまな文化を調査研究することは、日本文化の起点を明らかにする手がかりを掴むことが可能と考えられる。

照葉樹林文化の提唱者である中尾佐助氏や上山春平氏、佐々木高明氏らによって、照葉樹林文化のセンターが中国の雲貴高原を中心とする地帯 (図1参照) にあると設定された。この地域に居住する少数民族の生活のなかには、特色のある伝統的な生活文化が存在している。例えば、稲作、茶葉を加工して飲用する慣行、麴で酒を醸造したり納豆や味噌を造る、こんにゃくやしその利用、絹や漆の加工など日本と共通したさまざまな生活文化がみられる。^{1)~8)}

したがって、日本の食文化と関わりのある食習慣の実状を確認することは意義深いと考え、調査を試みた。

1985年から1991年にわたって現地調査の回を重ねた結果、中国の西南部に居住する少数民族の生活のなかには、前述の照葉樹林文化を色濃く温存していることが分かった。そこで、雲南・貴州省の各地を訪れ、傣族、哈尼族、布依族、苗族の少数民族および漢民族の食生活の実態を見聞して得た資料のなかから、今回は食用茸について述べることにした。

中国では、各地に自生している茸類を食用としてきた悠久の歴史があり、伝統的な食法が住民の食生活のなかに現在もなお根強く残っている。一方、数十年来、国の方策として、食用茸の中で食品価値の高い種類の利用開発の研究が進められている。人工栽培の推進、加工品の開発、薬用成分の活用などさまざまな研究が行われている。現在、中国全土では、約



図1 調査地域 (雲貴高原)

560種類の食用茸が認められているが、雲南・貴州省の西南地区には、そのうち約300種類発生していることが文献に記載されている。^{9)~14)}このように雲貴高原は食用茸の宝庫であることから、それらの種類や利用状況について調べた資料の一端を報告する。

調査方法

雲南省(滇)・貴州省(黔)を対象とした調査時期と地域は次の通りである。

1985年7～8月；雲南省の昆明市とその周辺。昆明から南西へ300Kmにある普洱茶の集積地思茅を經由し、思茅から西南へ約100Km、瀾滄江の河谷低地に位置する四双版纳傣族自治州、景洪とその近隣地域および猛海県南糯ハンパ寨。^{*}

1985年12月および1988年8月^{*}；貴州省貴陽市とその周辺。黔東南部の凱里地方。黔西部の安順・黄果樹地方。

1989年12月；雲南省昆明市とその周辺。曲靖市とその周辺。黔西南部の布依族苗族自治州、興義市とその近隣地域。^{*}

1991年10月；雲南省昆明市とその周辺。黔西南部の興義市とその近隣地域。^{*}

^{*}印は、本学生活科学研究所機関研究の調査地域とテーマ選定のために現地へ赴いた。

結果および考察

I 雲貴高原に発生する代表的な食用茸類の調理法

雲貴高原に発生する食用茸類は、中国の中でも特にその種類および生産量が多い。住民は古くから野生の食用茸を利用しているが、最近では銀耳、草菇、平菇など栽培品も市場に出回っている。また、採取した茸を乾燥加工しているので、家常菜（日常の家庭料理）、迎節菜（季節の行事食）、筵席菜（宴席料理）や薬膳¹⁵⁾などの食材として年間を通して使っている。

食用茸の調理法は、茸の共通した特性および特有な香りや旨味を活かした技法が各地に伝承されている。熱菜・冷菜や点心などの主材料および副材料に広く使われ、中国料理の必須食品となっている。調理法は、油脂を熱媒体として利用する炒法が多い。この技法は高温短時間で熱処理し、油膜により素材の香味の流出を防ぎ、歯ざわりをよく仕上げる利点があることからよく使われている。また、焼、煮、烩（くずびき煮）、蒸、湯、燉や火鍋などがあり、手早く熱を通してから冷菜にも使われている。^{16)~20)}近年、昆明市などの観光地では炙（または焙）や紙包炸（包み揚げ）などの調理法がみられるようになった。また、薬効のある茸は薬粥にも使われている。その他、乾燥・缶詰・塩漬などに加工できる茸は加工されて、経済収益のための商品として輸出されている。

なお、中国におけるキノコの名称は、菌、蕈、茸、耳、菰、菇、傘、蘑の8文字が使われている。『本草項目』では、地に発生する茸を「菌」、木に発生する茸を「蕈」と区別している。²¹⁾

「菌」の字義にはキノコと細菌の2つの意味があるが、キノコは菌類、菌子と表現し、日常会話では、「蘑菇」が総称としてよく使われている。「耳」の辞義は樹木に生える木耳や銀耳などに使われ、「茸」の語源となっている。茸類には、中国にのみ発生する種類と、日本および中国に発生する種類があるので、食品名および関連した調理用語の一部は漢名を使用した。

本報は、この地方において多量に産出され、利用されている食用茸類の中から一般住民が代表と称する牛肝菌、鶏縱菌、松口蘑、糙皮側耳、羊肚菌の5種類^{9)~14)}を対象とした。その他、乳菇、紅菇、馬鞍菌、木耳、銀耳、花耳、干巴菌、綉球菌、鷄油菌、猿頭菌、香菇、竹蓀、磨菇、草菇をはじめ多種類の茸がみられ、食用にされている。

1. 牛肝菌 牛肝菌科, 牛肝菌属 Boletaceae

牛肝菌（イグチ科）の仲間は非常に種類が多く、雲南省から貴州省に広がる雲貴高原には、夏季から秋季にかけて大量に発生（約60種類の記録がある）し、季節には自由市場に豊富に出回っている（図2₁₋₄参照）。

一般の住民は習慣上、牛肝菌の傘や柄の色と外観から紅牛肝、黒牛肝、紫牛肝、黄皮牛肝、褐色牛肝、白牛肝などと色で区別している。しかし、雲南省保山に豊富に発生し、橙の香りのする橙香牛肝菌（別名、橙香菌、陳香菌）、美味な美味牛肝菌（ヤマドリタケ、別名、大脚菇、白牛肝菌）など特色のあるものもみられる。なお、イグチ科の茸の共通性として、生長すると傘裏の管孔部が堅くなり、不消化となるのでこの部分を取り除く処理を行っている。幼茸やアマタケの類はそのまま調理されることが多い。この地方の代表的な調理例を示す。

1) 紅油牛肝菌

黒または紅色の牛肝菌を洗い、管孔部を手で取り除き、片に切る。らっかせい油に赤唐がらしと山椒の果皮を入れて加熱して作った香りとお辛味のある紅油で、下処理した牛肝菌を高温で炒め、塩味を基本として調味する。茸の持ち味が活かされ、食味、香り、口ざわりの良い料理である。

2) 爆炒牛肝菌

牛肝菌および豚肉、青唐がらしを常法によって下調理しておく。ラードでんにくを炒め、材料を順に入れて強火で瞬時に炒め、醤油で調味する。家常菜用に作られている。

2. 鶏糞菌 口蘑科 金錢菌属 Termitomyces albuminosus (Berk.) Heim.

鶏糞菌（モリノカレハタケの類、日本名不明）は、夏季から秋季に荒地や草地に群生する。照葉樹林地帯に広く分布しているが、特に雲南省に多く、富民地方産が良質で特産品となっている（図2₅₋₈参照）。

別名は、鶏棕菌、鶏紫、傘把菇、豆鶏菇、鶏肉糸菇、鶏菌などがあり、特に雲南省では白蟻の巣に群生するので蟻菇ともいわれている。鶏糞菌の仲間は種類が多いため、住民は傘の色により黒皮鶏糞、青皮鶏糞、白皮鶏糞などと称している。一般に黒皮と青皮が美味といわれている。この茸は中国の料理書に出るくる頻度が高い。なお、鶏の字がつくのは、鶏肉のように旨い茸の意であるといわれており、糞の字は『康熙字典』²³⁾によると土菌の意味とある。

鶏糞菌は、傘および柄ともに食味・香味にすぐれているが、特に柄の方が美味といわれている。生長すると柄の長さは40~45cm、太さが直径6~9 cmにもなる。雲貴高原の各地に発生する食用茸としては、生産量が第1位といわれ、美味で肉質が良く、この地方の人々が最も好んでいる茸である。また、乾燥させて収穫期外にも利用している。

主な調理法は、炒、炸、煎、蒸、湯などが使われ、網油鶏糞、火夾清蒸鶏糞、鍋貼鶏糞、椒塩柴把鶏糞、如意鶏糞、菜心鶏糞、油鶏糞、鶏糞炒魚球、鶏糞腰片湯、冷拌鶏糞、高麗鶏糞などの調理品がある。また、家常菜には紅焼鶏糞、椒塩鶏糞（生煎鶏糞）や白汁鶏糞などの郷土料理がある。雲南の名菜である「過橋米織」や「汽鍋鶏」には鶏糞菌、冬菇などが副材料としてよく使われている。

1) 椒塩鶏糞（生煎鶏糞）

新鮮な鶏糞菌の下処理を行い、厚目の斜め切りとし、ラードで煎（両面焼き）する。花椒塩とごま油をふって供する。この調理法は、鶏糞菌の持ち味が活かされ、甘味と香りがある美味であり、特に柄はさくさくした口触りと滑らかさがある。これは昆明地方の名菜である。

2) 網油鶏糞

新鮮な鶏糞菌と雲腿（雲南ハム）のみじん切りに、鶏卵、そら豆粉、塩、胡椒などを混ぜ、これを豚の網油で包み、衣をつけて黄金色に揚げる。新鮮な茸と雲腿の味と香りの調和が良く、家常菜や宴席菜に供されている。

3) 過橋米糰

過橋米糰は、もともと雲南省滇紅洱自治州建水県地方で作られていた郷土料理であった。1920～30年代に昆明に入り、その後、この「米糰の五目料理スープ添え」は宴席菜の点心として供され、雲南の名菜として広く知られるようになった。材料は次に示す3種から構成されている。

a) 鶏と家鴨からとった熱い鶏鴨湯。

b) 野菜や菌類（鶏糞菌、ゆば、ほうれん草、豆苗、にら、ねぎ、香菜など）、豚背肉、鶏肉、鶏肝臓、豚腎臓などの薄切り、いかの薄切りなどを皿に盛り合わせる。

c) ゆでた米糰（米糰のことで、ゆで麺、干麺があり、この地方の特産品）。

さらに、醤油とごま油を用意する。全ての材料を食卓に並べる。肉類、野菜類、米糰を順に熱いスープにくぐらせ、調味料をつけて食する。または、鶏油を浮かせた熱いスープを湯碗に入れ、米糰や肉類、野菜などの具を入れて吹きながら食べる。取り合わせる材料によって家常菜、宴席菜にもなり、多くの人々に好まれている。

3. 松口蘑 口蘑科 口蘑属 *Tricholoma matsutake* (Ito et Imai) Sing.

松口蘑は、東北地方と雲貴高原に多い。この高原（海拔1600～3200m）一帯には、雲南松（*pinus yunnanensis*）とクヌギが多く、これらの混交林中に松口蘑が豊富に発生する。雲南産を「雲南松茸」と称し、近年、中国では薬効があり、美味な茸食品としての価値を認め重要な輸出資源となっている。別名は、松茸、松草、松蘑、青崗菌、燕子菌、大花菌、老鷹菌、剥皮菌などがある。しかし、この地方の人々の松茸に対する嗜好性は、日本人が松茸の芳香に期待する高級食品のイメージはなく、普通の茸のレベルに感じられた。食習慣の相違であろうが、日本産の松茸に比べて香りがやや薄いことも一因と思われる。しかし松口蘑が“蘑菇の王”といわれているのは、薬効によることが主因と考えられる。因みに“蘑菇の皇女”とは竹蓐をさしている（図29～10参照）。

松口蘑は、家常菜、宴席菜や薬膳などの食材に使われ、また、乾燥させて贈答用や商品として現金化している。

調理法は、肉質が厚く、食味・香味を活かした炒が最も多く、煎、紙包、その他湯、火鍋などに調理されている。

4. 羊肚菌 馬鞍菌科 羊肚菌属 *Morchella esculenta* (L.) Pers.

羊肚菌（アミガサタケ）は、雲貴高原から四川、山西、河北、江蘇省にいたる各地に分布している。晩春から初秋にかけて雲貴高原一帯に豊富に発生し、雲南の特産品である。別名は、羊肚菜、羊肚蘑、陽雀菌、編笠菌等といわれているが、雲南一帯は、羊肚子または陽雀菌と呼んでいる。食味・香味・菌ざわりが良い。羊肚菌の仲間には尖頂羊肚菌（トガリアミガサタケ）、小頂羊肚菌、黒脉羊肚菌（高羊肚菌）などがあるが、食味は羊肚菌より少し劣る。調理例を次に示す。

1) 紅焼羊肚菌

羊肚菌の乾燥品をもどして片に切り、副材料の豚肉とさやえん豆とともに過油（油通し）をしておく。これらを醤油、塩、黄酒、上湯、胡椒の混合調味液で煮る。ラードとごま油を加え、そら豆でん粉でとじる。

2) 鶏翅羊肚菌

羊肚菌の乾燥品をもどして片に切り、下こしらえした鶏の手羽先とともに過油する。これらを混合調味液（対汁）で軟らかく煮込む。その他、新鮮な羊肚菌を軟らかく煮てから、鶏湯または火腿湯でさらに煮こみ、調味する方法もある。

5. 糙皮側耳 口蘑科 側耳属 *Pleurotus ostreatus*

学名は「糙皮側耳」であるが、一般に平菇または、北風菌（北風の吹く冬季に生長する茸の意）という。日本のヒラタケ（シメジ科ヒラタケ属）と同種のようなものである。雲南、貴州、西藏、四川、山西省から江南、東北部などの広い地域ににおいて、秋、冬、春にかけて群生する。この茸は別名が多く、天花、黄凍菌、東菌、蛤蜊菌（蛤のように旨いの意）、傍脚菇、耳菇、瓶菇などがあり、雲南・貴州省一帯は青樹窩、貴州では梨窩といっている。広東、福建方面では蛎菌、鮑菇（カキやアワビのように旨いの意）などの地方名がある。側耳属のなかでは、前記の糙皮側耳と灰白側耳の2種がよく利用されている。近年、栽培品も多く出回っているが、乾燥させると味の劣化がみられるので、主に鮮食されている（図2¹¹⁻¹²参照）。

調理法は、一般的に炒が多く、烩、煮、火鍋などにもよく合い、家常菜に使われている。雲南地方の調理例を示す。

1) 清蒸北風菌

北風菌（平菇）の石づきを削り、水洗いし、水気を取り、条に切る。雲腿と鶏肉の線切りを卵と対汁でまとめ、茸を加えて器に入れて蒸す。蒸し汁に上湯と調味料をませ、でん粉で濃度をつけ、透明なあんを作り、かけて供する。

2) 核桃烩北風菌

北風菌を清蒸北風菌と同様に下調理する。新鮮な胡桃の皮を剥き、過油をする。雲腿を細かく切る。油を熱し、茸、胡桃、雲腿を順に入れて炒め、上湯と塩味で調味し、そら豆のでん粉を加えて軽く煮る。北風菌の香りを活かした上品なうす味料理で、宴席菜に出される。

3) 冷拌北風菌

北風菌の酢油ソース和えである。清蒸北風菌と同様に下処理を行い、上湯で手早くゆで、冷ましておく。紅油、ごま油、醤油、砂糖、酢、醤油、ねぎ、しょうが汁の混合調味料をふりかけて供する。

4) 梨窩鶏丁

梨窩（平菇）と鶏肉の丁切りの炒め物である。梨窩を同様に下処理して、丁に切る。鶏肉は茸と同じ形と大きさに切り、下味をつけ、卵とでん粉をませた衣をつけ過油する。ラードを熱し、黒くわい（烏竿 カヤツリグサ科）、青唐がらし、鶏肉、ねぎ、しょうがを炒め、梨窩を加え、醤油で調味し、ごま油をふって供する。

II 雲貴高原に発生するイグチ科のアミタケ属の特徴

本項は、南川 幸氏が現地調査により得られた資料による。

茸類の傘の裏側が一般に管孔（稀にヒダ）を有し、子実層（himenium）はその内面に生じ、胞子紋（spore crest）はオリーブ色（Olive green）、ニッケイ色（Cinnamon）、ピンク色（Pink）、黄土色（Yellow ochre）、レモン色（Lemmon yellow）などを呈し、胞子は球形・類球形・卵形・紡錘形・棍棒形・円筒形をなし、表面は平滑で、長径20 μ 以下、林床に菌根（mycorrhiza）を形成し、このアミタケの茸類は有毒茸を含まない。雲貴高原の雲南松、ナラ林、その混交林、松杉混交林などに発生する茸は、初夏から秋季にかけて各地の青空市場に必ずといつてもよいほど、露天において竹籠に入れて売られている。今回は、調査資料のスライドおよび乾燥茸体

により, 食用に供されている Boletaceae 科の茸について整理したものである.

茸類の植物目録は, 中国名・学名・発生樹林種名について整理を行った.

Boletellus chrysenteroides (Snell)	金色条胞牛肝菌, 針葉樹林に発生.
B. Aereus Bull. Fr.	黒牛肝菌, 雲南松と広葉樹の混交林.
B. citrifragrans Chiu et Zang.	橙香牛肝菌, 杉・広葉林.
B. edulis Bull Fr.	美味牛肝菌, 雲南松と広葉林の混交林.
B. gertrudiae Peck	網柄牛肝菌, 針葉樹林.
B. albidus Rosques	巻辺灰牛肝菌, 雲南松と広葉樹の混交林.
B. griseus Frost in Peck	灰褐牛肝菌, 雲南松と広葉樹の混交林.
B. impolitus Fr.	黄褐牛肝菌, 杉と広葉樹の混交林.
B. instabilis Chiu	斜脚牛肝菌, 同林.
B. luridus Fries	褐黄牛肝菌, ナラ属の疎林.
B. Pallidus Frost	土褐牛肝菌, 一名 淡褐牛肝菌, 針葉樹と広葉樹の混交林.
B. Pulverulentus Opatowski	粉被牛肝菌, 針葉樹と広葉樹の混交林.
B. queletii Schulzer	紅脚牛肝菌, 削脚牛肝菌 (食用蘑菇), 雲南松とナラ属の混交林.
B. regius Krombh	擬紅牛肝菌, ナラ属林.
B. rubellus Krombholz	血紅牛肝菌, 雲南松や杉林の林縁部.
B. speciosus Frost	華美牛肝菌, ナラ属に常緑樹が混交した林.
B. squamulistipes	鱗柄牛肝菌, ナラ属林.
B. subsplendidus Chiu	酒紅牛肝菌, 雲南松と油杉との混交林.
B. syvestris Pech	林地牛肝菌, 雲南松林.
B. taianus Chiu	載氏牛肝菌, 同林.
B. umbrinus Peck	汚褐牛肝菌, ナラ・クリ等の混交林.
B. violaceo-fusus Chiu	紫褐牛肝菌, ナラ属林.

以上の食用茸は美味な茸であるので, よく利用されている. 以下に記す茸は, 味はやや落ちるが食用は可能である.

B. projectellus (Murr.) Singer	大条胞牛肝菌, 針葉樹林に発生.
B. russellii (Frost) Gilb.	稜柄条胞牛肝菌, 針葉・広葉樹の混交林.
B. kauffmani Lohwag	麗江牛肝菌, 雲南松と杉の混交林.

要 約

雲貴高原地帯は, 中国における食用茸類の豊富地帯として知られ, その種類および生産量は, 中国全土のなかでは第1位である. 今回は, 代表的な茸類の中から, 牛肝菌 Boletaceae, 鶏楸菌 Termitomyces, 松口蘑 Tricholoma, 羊肚菌 Morchella, 糙皮側耳 Pleurotus の5種類を対象として, その特色および調理法について述べた.

新鮮な茸類の共通した調理法はうま味, 芳香, 良い菌触りなどのあるものは, これらの持ち味を活かしている. 加熱法は, 油脂を熱媒体とした炒, 煎などが多く, その他, 煮, 焼, 燻, 蒸, 湯, 紙包, 火鍋などがみられた. 茸類は, 中国料理の主材料や副材料の必須食品であり, 家常菜, 迎節菜, 宴席菜や薬膳など幅広く使われていた.

1. 牛肝菌はイグチ科の茸類で、その仲間の種類は多く約60種類発生している。生長すると傘裏の管孔部が堅くなる共通性があるので、調理の前処理としてこの部分を除去していた。調理法は、前述の通りである。
2. 鶏糞菌は、日本には見られず、この地方一帯に多量に発生しており、特に美味であるので最も好まれていた。
3. 松口蘑は「雲南松茸」といわれ、生産量も多く美味であるので、日常食の素材として利用されていた。乾燥加工品は贈答用や商品とされていた。
4. 羊肚菌はこの地方一帯に豊富に発生しており、美味な茸で雲南の特産品である。乾燥加工品も作られ、年間を通して利用されていた。
5. 糙皮側耳は、日本のヒラタケと同種で、一般的な食材として幅広く使われていた。

Summary

The Yungui Plateau area in China, famous for abundant harvest area of edible mushrooms, is proud of No. 1 amounts and kinds of those mushrooms in the whole of China. This time, representative 5 kinds of mushrooms - Boletaceae, Termitomyces, Tricholoma, Morchella and Pleurotus - were analysed. Here, their characteristics and cooking methods are described.

Cooking methods common to fresh mushrooms are to make full use of their characteristics, for example, taste, aroma and palate. Heating cook methods are suitable for oil & fats-using sauted food, deep-fried foods and oil-fried foods. Same methods are adopted to boiling foods, steaming foods, roasting foods, soups and pan foods. Mushrooms are indispensable to daily foods, annual events food, banquet foods and medical foods.

1. Boletaceae

A mushrooms belongs to Boletus, and there are about 60 kinds of fellow mushrooms. Cooking method was mentioned previously, but paid attention to remove tube parts at back side of pileus before cooking because they became hard as growing.

2. Termitomyces

They are not able to grow in Japan, but grow large quantities at Yungui plateau area. They are famous for fine taste, that is why they have a top popularity.

3. Tricholoma

They, so called Yunnan mushrooms, grow large quantities and have fine taste. Many people utilize them as daily food materials. Their dry-processing foods are marketable for gifts.

4. Morchella

They grow large quantities in this area, have fine taste and become a special product of this area. Now they can be utilized through a year as development of dry-processing methods.

5. Plerotus

They belong to the same species as Pleurotus in Japan, and widely utilized for universal food materials.

謝 辞

本報をまとめるに当り、一部雲南省の茸類について資料のご提供を賜りました南川 幸氏に対し、心からの謝意を表します。

文 献

1. 佐々木高明：日本農耕文化の源流，日本放送出版協会（1983）
2. 佐々木高明：雲南の照葉樹のもとで，日本放送出版協会（1984）
3. 上山春平：照葉樹林文化，中央公論社（1989）
4. 上山春平，佐々木高明，中尾佐助：続・照葉樹林文化，中央公論，（1987）
5. 佐々木高明：照葉樹林文化の道，日本放送出版協会（1986）
6. 南川 幸：照葉樹林文化の基盤をなす自然環境 4，名古屋女子大学紀要（家政・自然），**39**，95～106（1993）
7. 八田耕吉・孫 漢董・謝 立山；中国貴州省西南部の苗族と布依族の食文化 1，名古屋女子大学紀要（家政・自然），**40**，111～123（1994）
8. 内島幸江・平野年秋・南 広子・胡 国文：中国貴州省西南部の苗族と布依族の食文化 2，名古屋女子大学紀要（家政・自然），**40**，133（1994）
9. 上海农业科学院，食用菌研究所：中国食用菌志，4～233（1991）
10. 张光亚：云南食用菌，云南人民出版社，363～473（1984）
11. 杨庆尧：云南鸡縱菌属的分类与分布的研究，云南植物研究（3）（1981）
12. 黄年来：中国食用菌百科，农业出版社（1993）
13. 应建浙・卯晓岚・乌启明・宗毓臣・文华安：中国药用真菌图鉴，**39**，278～279，284～285，288～289，369～401（1987）
14. 执笔・郑文康：云南食用菌与毒菌图鉴，云南科技出版社，12～94（1988）
15. 彭铭泉：中国药膳学，351～352，新华书店（1985）
16. 萧帆編：中国烹飪辞典，中国商业出版社，124～130（1988）
17. 昆明市饮食公司編：云南菜譜，云南人民出版社（1982）
18. 林德琼：云南特产风味指南，云南人民出版社（1982）
19. 聂运民編：黔味菜谱，贵州人民出版社（1981）
20. 中山時子訳：中国名菜譜 西方編，柴田書店（1973）
21. 原田 治：中国料理素材事典 野菜・果実，柴田書店（1978）
22. 袁枚：随園食单，134（1944）
23. 渡部 温：康熙字典，講談社，551（1978）



図2-1 Ontogeny Shape of *Boletus Castaneus*
栗色圓孔牛肝菌の発生形態



図2-2 Shape of *Boletus Pictus* Mushroom
虎皮假牛肝菌の形態



図2-3 A Sort of Mushroom, Harvested
Boletus SP.
牛肝菌（ヒビワレニガイグチ）の収穫品



図2-4 A Sort of Mushroom, Harvested
B. Pulverulentus
粉被牛肝菌の収穫品



図2-5 A Sort of Mushroom, Harvested
Termitomyces Albuminosus
鶏糞菌の収穫品



図2-6 Cooking of *Termitomyces Albuminosus*
菜衣鶏棕 雲南省四双版納景洪



図 2 - 7 Cooking of Tricholoma and Yungui
Mushroom
白油鶏糞 雲南省四双版納景洪

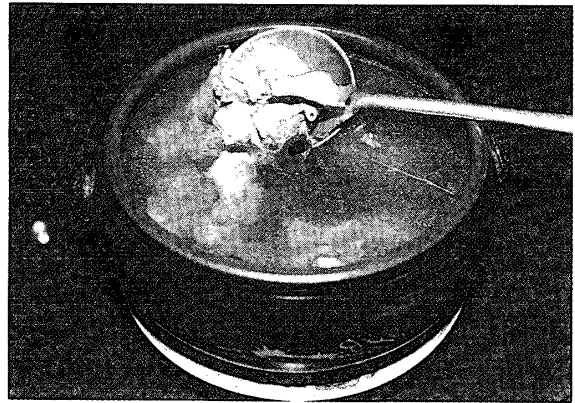


図 2 - 8 Yungi Pan Mixed by Mushroom
鶏糞菌と冬菇入り汽鍋鶏 雲南省昆明

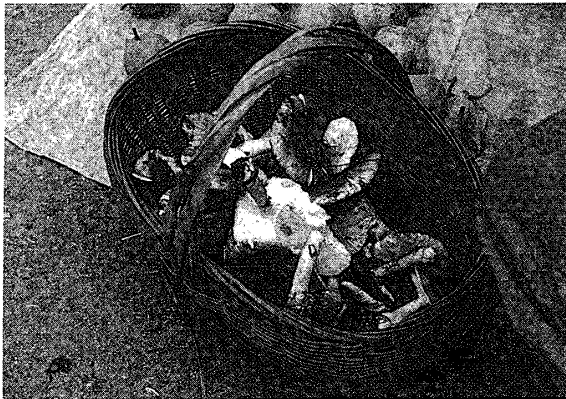


図 2 - 9 Yungui Mushroom at Market Place
雲南省思茅市場の松口蘑



図 2 - 10 Tricholoma (Cooking of Yungui
Mushroom by Roasting)
松口蘑の焙り焼き 雲南省昆明



図 2 - 11 Pleurotus ostreatus SP. at Marker
Place
貴陽市内市場の糙皮側耳



図 2 - 12 Scene of Mushroom Market Place
貴陽市内市場の平菇売場