

# トラストだより

2019年  
10月

長引く残暑、体調管理は十分ですか？旬の食材を食べ、適度な運動で体調を整え、秋のレジャーを楽しみたいですね。

株式会社東京トラスト

## 【秋の味覚 松茸の話】

先日、長野県へ出張がありました。地元では秋の味覚マツタケが旬を迎えており、独特の香りを楽しんできました。

マツタケはキノコの中でも高価な品種です。人工栽培が困難であることが理由ですが、一方で通年食卓に並ぶシイタケ、ブナシメジ、エノキタケなどは、人工栽培が可能になったことで安価に提供されています。同じキノコでもなぜ違いがあるのでしょうか？キノコの元となる菌類は、養分の摂取方法の違いによって、木材腐朽菌・菌根菌などに分かれます。例えばシイタケは木材腐朽菌、マツタケは菌根菌の仲間です。シイタケなどの木材腐朽菌のキノコは枯れ木、木材、おがくずなどに生えるため、人工栽培が容易で、室内管理をしながら栽培することも可能です。一方マツタケなどの菌根菌のキノコが生えるには、生きている樹木の根がそばにある必要があるため、人工栽培が難しいのです。そんな中、マツタケの近縁種、「バカマツタケ」の完全人工栽培に取り組んでいる企業があります。おかしな名前ですが、味や香りはマツタケ以上と言われる品種だと。マツタケ同様、植物との共生が必須と考えられていた種ですが、6年物研究の結果、昨年初めて木くずなどによる人工培地で培養から生育まで室内環境で行うことに成功したそうです。同じく菌根菌のキノコには、トリュフやポルチーニなどの高級キノコも。夢のある研究、ぜひ実用化してほしいですね。



## 不動産ニュース 東京五輪選手村マンション「晴海FLAG」高倍率



三井不動産レジデンシャルなど10社が中央区の東京五輪選手村で開発している大規模分譲マンションプロジェクト「HARUMI FLAG（総分譲戸数4145戸）」の第一期600戸が販売され、登録受付期間の申込数が1543組となった。最高倍率は71倍、平均倍率は約2.57倍。最高倍率をつけた住戸は、海側の眺望でレインボーブリッジが見渡せる最上階ルーフバルコニー付の角部屋。専有面積約78m<sup>2</sup>の3LDKで、販売価格は1億960万円。

TRA 全国不動産協会ニュースより

## 西荻グルメ 見晴料理店



旬の食材をていねいに使った、創作和食のお店です。

お店の方は西荻の名店「のらぼう」出身。店内のやさしい雰囲気やお料理の滋味深い味わいは、のらぼうに引けを取らない魅力があります。丁寧な盛り付けと器も見どころ。長年使いこまれてきた器の味わいはお料理を美しく引き立てます。

杉並区西荻南4-31-11 TEL: 03-5336-6603 月曜定休



駅から徒歩7分ほど

見晴料理店

