

2025年 環境省第5次レッドリスト 準絶滅危惧種に指定された松茸 後世に残したい“秋の香り” 松茸ごはん

変わりゆく秋の味覚と私たちの食卓

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林圭介）は、秋の味覚の代表格である松茸の減少に直面し、希少化が進む現状を踏まえ、食品メーカーとして何ができるかを考え、新たな取組みを進めています。

■ 松茸の現状

2024年までに東京都卸売市場で取り扱われた松茸の取扱実績（右図）によると松茸は、2010年の293トンから2024年には80トンと、約3分の1にまで減少。一方で価格は3倍に上昇し、年々その希少性が増しています。

富裕層を中心に海外での需要が増えた背景もありますが、松茸自体がなくなっていることが大きな要因となっています。これは、2020年に国際自然保護連合（IUCN）レッドリスト 危急（VU）、そして2025年3月には環境省第5次レッドリスト 準絶滅危惧種と認定されたことから明確です。

収穫減少の理由は乱獲ばかりではなく、世界の松茸の収穫地での地球温暖化や森林伐採、松枯れ病など複数あるために根本的な解決は難しい状況です。この状態が続けば日本においても松茸を1度も食べずに秋が終わってしまった、という方、さらには「松茸を味わったことがない」「秋の味覚として知らない」方も増えていくことが懸念として挙げられます。

■ 日本人と松茸



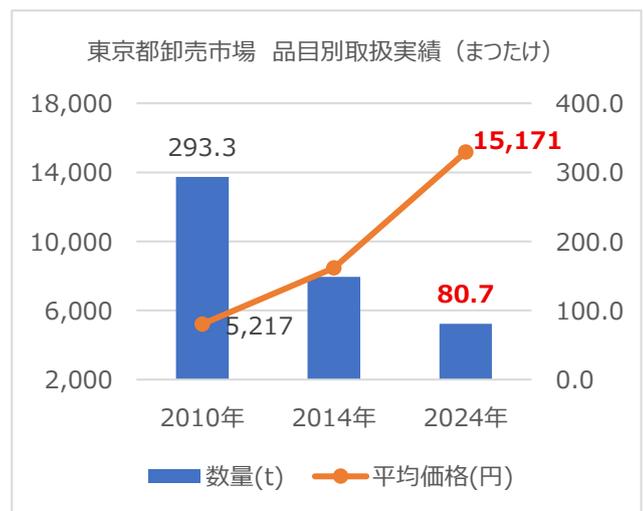
松茸と聞いて思い出すのは独特なころんと丸いフォルム、そしてなんといっても芳醇な香りでしょう。松茸の独特な香りは世界でも特に、日本や韓国など東アジアで好まれていると言われています。日本人は松茸の香りを奈良時代から尊び、珍重してきた長い歴史を持つ民族です。松茸は日本人の秋の象徴ともいえる存在であり、古くから詩歌や文学に詠まれ、季節の風物詩として親しまれてきました。

お料理では焼き松茸や土瓶蒸し、松茸ごはんといったメニューを思い浮かべる方も多いことでしょう。しかし、昨今の松茸不足ともいえる環境にあってはこれらのメニューを味わうことは至難の業になりつつあります。

このような環境の中でご家庭で松茸の香りを楽しむ、秋を感じたいというニーズを満たすためには、松茸を使わずに松茸の雰囲気味わう商品（加工食品）を使うのも1つの手段です。

当社が今年8月に発売した「香り松茸 きのごはん」は国産エリンギのしっかりとした食感と、松茸の豊かな風味でまるで本物の松茸ごはんを食べているかのような贅沢な気分を楽しむことをご提案する商品です。

香りはもちろん、類似の食感を持つ食材で食感を付与し、松茸を食べる満足感を再現しているので、手間なく松茸の雰囲気を味わえます。さらに、きのごで代替しているからできる2合用（2-3人前）で350円という価格帯も、気軽に手を伸ばしやすいという点でおすすめです。



（ヤマモリ 香り松茸 きのごはん）

■残したい日本の食文化

日本には、長い歴史の中で季節感を大切にし、旬を味わうことに喜びを感じる食文化が育まれてきました。秋を例にとれば新米・戻り鰯にはじまり松茸やきのこ、サンマなど豊富な食材が満ちて文字通り「食欲の秋」。1年を通じて同じ食材が手に入る昨今だからこそ忘れたくない習慣です。

松茸の芳しい香りを楽しみ、季節の移ろいを感じる。この素晴らしい日本の食文化、日本人の特権を後世に伝えていくために、収穫と資源保全とのバランスを保つことが求められる時代になったといえそうです。



<ご紹介した商品>

| | | |
|--|--------|--|
|  | 商品名 | 香り松茸 きのこごはん |
| | 内容量 | 170g (2 合用 2~3 人前) |
| | 希望小売価格 | 350 円 (税別) / 378 円 (税込) |
| | 商品特徴 | <ul style="list-style-type: none">● 「松茸」の香りとお楽しみいただける釜めしの素です。● 国産エリンギのしっかりとした食感と、松茸の豊かな風味でまるで本物の松茸ごはんを食べているかのような贅沢な気分を楽しむことができます。 ※商品に松茸は使用していません |
| | 発売日 | 2025 年 8 月 1 日 (金) |
| | 販売先 | 全国 (スーパーマーケット・ドラッグストア・コンビニエンスストア及びインターネット通販) |
| | ホームページ | https://www.yamamori.co.jp/products/kaorimatsutakekinoko/ |

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して136年、老舗の総合食品メーカーです。1969年に日本で最初のレトルト「釜めしの素」を発売するなど、常に時代のニーズを汲んだ「挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした”エンターテインメント & 健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

| | |
|--------|---|
| 企業名： | ヤマモリ株式会社 |
| 代表者： | 代表取締役社長執行役員 三林 圭介 |
| 本社所在地： | 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103 |
| 創業： | 1889 年 |
| 設立： | 1951 年 |
| 資本金： | 4 億 3500 万円 |
| 従業員数： | 806 名 ※パートタイマー含む |
| 事業内容： | 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売 |
| 公式サイト： | https://www.yamamori.co.jp/ |