

Matsutake. Historia, markkinat ja käyttö.

Marja Härkönen

Kaukoidässä sieniä arvostetaan. Niitä käytetään ruoaksi sekä niiden herkullisuuden että terveysvaikutusten vuoksi. Eräistä sienistä valmistetaan lääkkeitä ja joillakin lajeilla uskotaan olevan taianomaisia vaikutuksia. Japanissa sieni nimeltä **matsutake** on ylitse muiden. Suomeksi matsu=mänty ja take=sieni.

Varhaisimpia kirjallisia kertomuksia matsutakesta on 700-luvun runoudessa. 1600 – 1700 luvulla matsutaken nauttiminen oli sallittua vain keisarillisen hovin jäsenille. Hallitsijathan olivat jumalten jälkeläisiä tai seuraajia ja siten oikeutettuja heidän erikoisruokiensa nauttimiseen. Jumalten ruoan ajateltiin liittyvän onneen ja hedelmällisyyteen.

Kun Japani demokratisoitui, matsutaken syöminen tuli luvalle kaikille. Enää ei tarvita ylhäistä syntyperää, vaan se kellä on varaa, voi nauttia elegantisti ystäviensä seurassa vaikkapa Kioton syysruokiosuutta dobinmushia, kirkasliemistä matsutakekeittoa.

Toisen maailmansodan jälkeen matsutakea alettiin poimia kiihkeästi ja sen hinta nousi korkeaksi. Samalla sen sadot Japanissa taantuivat. Arvokkaimpia ovat aivan nappuvaiheessa olevat itiöemät. Niinpä sienestäjät usein etsivät niitä käsin tunnustelemalla ennen kuin ne ovat edes kasvaneet maan pintaan. Tämä voi olla syynä sadon pienenemiseen, koska sienet korjataan ennen kuin ne ovat ehtineet levittää itiöitään. Toinen useasti esitetty arvelu sienien taantumisen syyksi on Japanin metsien muuttuminen. Köyhempinä aikoina risut ja pensaat vietiin polttopuuksi ja metsän pohjalla oli nykyistä enemmän polkuja. Nykyään aluskasvillisuus saa olla rauhassa ja metsiin kehittyi tiheä, varjostava pensaikko. Osuutensa on myös tehokkaalla metsänviljelyllä, jossa käytetään matsutaken kumppaneiksi sopimattomia puulajeja.

Japanin markkinoilla matsutaken keskihinta on noin 200 euroa/kg. Satokauden alussa nuorista itiöemistä maksetaan paljon enemmän. Näin kallista sientä haluttaisiin tietenkin viljellä. Ilman isäntäpuuta se ei mykorrhizasienillä ole vielä missään onnistunut

Vuonna 1980 alkoi matsutaken tuonti Japaniin. Siitä lähtien tuonti on kasvanut vuosi vuodelta ja on nykyään yli 3000 tonnia vuodessa. Markkinat vetäisivät enemmänkin. Nykyinen tuonti on vain puolet 1950-luvun omasta sadosta.

Eniten matsutakea tuodaan Kiinasta. Vaikka se on Kiinassakin perinteinen ruokasieni, ei siihen liity sellaista kulttia kuin Japanissa. Eikä kiinalainen talonpoika nykyään raatsi sientä syödäkään. Esimerkiksi Yunnanin maakunnassa noin puolet maanviljelijöiden ansiosta tulee matsutaken viennistä. Seuraavaksi eniten sieniä tuodaan Pohjois- ja Etelä-Koreasta. Neljänneksi suurin matsutaken myyjä on Kanada, vaikkei japanilaisten matsutake edes kasva siellä. Kanadassa, Yhdysvalloissa ja siitä aina Meksikoon asti kasvaa lähilaji *Tricholoma magnivelare*, **lännentuoksuvalmuska**. Japanilaisten kannalta sienien väri on väärä, lähes valkoinen, mutta tuoksu on oikea, imelän mausteinen. Tuoksu säilyy vain tuoreena, siksi tuoksuvalmuskan vienti vaatii pätevää organisaatiota ja lentorahtia.

Poiminnan ja markkinoinnin Japaniin aloittivat pikku hiljaa Kanadan aasialaiset siirtolaiset. Sienistä saadun hurjan ansion tultua yleiseen tietoisuuteen, seurasi sekasortoinen ryntäys. Kanadassa ja myös USA:ssa riittää valtion ja yhteisöjen metsiä, joista sieniä voi vapaasti poimia. Yksityismetsissä poiminta on luvanvaraista ja maksullista. Vähitellen sienikauppa organisoitui. Syntyi sinenpoimijoiden, välittäjien ja markkinoijien ammattikunnat. Heillä on hyvä sienimaitten tuntemus ja keskinäinen hälytysjärjestelmä

Euroopassa ja Afrikassa matsutake ei ole perinteinen ruokasieni. Marokosta myydään Japaniin **eteläntuoksuvalmuskaa** *Tricholoma caligatum* matsutakena lähes 500 tonnin vuosivauhtia. Suomen tuoksuvalmuska on aivan samaa lajia kuin Japanissa kasvava matsutake. Tämä on herättänyt kiinnostuksen myydä matsutakea Japaniin Suomesta ja muistakin pohjoismaista.

