

Abstract: Pine mushroom や「マツタケ」（もしくは親しみをこめたニックネームである *matsi*）と呼ばれる *Tricholoma magnivelare* が、世界でもっとも賞賛されるきのこであることに疑いはないであろう。欧米人にとっては好き嫌いはあるが一度好きになると病み付きになる味であり（私個人的にはとても好きである）、日本人にとってはまさに「きのこの王様」で、最高級品には驚くほどの値が付く。毎年、日本人のマツタケ通は、最高品質のマツタケに1本あたり50–100ドル（USドル）を費やすが、その数倍もの価格が付くことも珍しくない。日本でのマツタケの需要は供給よりもはるかに上回るため、採取業者は毎秋、金を掘り当てるかのごとくの希望をもって北アメリカ（特に太平洋岸北西部）に押し寄せる。商業面では、ブリテッシュコロンビアでは、Pine mushroom の輸出量が非木材林産物（NTFPs）の中で最も多い。

いわゆる「マツタケ」は、*Tricholoma* 属のキノコのうち、北半球に分布する種の総称であり、その菌糸は針葉樹または広葉樹と独特な外生菌根関係を築く過程で、「シロ」と呼ばれる広範な白色領域を形成する。スパイシーで有機的なにおいが特徴的で、外観は白地に茶がまじっており、ややけばたってよごれた感じである。菌摺は白く、胞子紋は他のキシメジ科のキノコと同じく白色を呈する。

DNA 配列解析により、北半球には主に、北米西部に分布する種、メソアメリカ地域に分布する種、そしてアジア、ヨーロッパ、北アフリカ及び北米西部に広範囲に分布する種の3つのマツタケ種が存在することが確認されている。