

## 金茸と銀茸

吹春 俊光  
toshimitsu fukiharu

白土三平はその著書の中で千葉県内で採れる金茸と銀茸について詳しく述べている(白土、1987)。金茸には「浜の金茸」と「山の金茸」の2種があり、前者はシモコシ、後者はキシメジ *Tricholoma flavovirens* であると紹介している。また銀茸にも2種あり、房総の海岸林に発生する銀茸をクロハマと仮称し、もうひとつをシモフリシメジとしている。ここで白土氏の経験をそのまま引用するならば、「キシメジは時おり苦いものがあるが、シモコシにはそういうものはなく、上品な味であらゆる料理にあう」。またクロハマは「シモフリシメジと同じように味が濃いきのこなので、炊き込みめしなどにすると実にうまい。(中略)また歯ざわりもよく、テンプラをはじめどのような料理にも合う」とある。そして「木枯らしの吹きはじめる11月の半ばから12月いっぱい、海岸の防風林(松林)には黄金色のシモコシとネズミ銀色したクロハマというきのこが発生する」。

## 金茸

さて、まず房総の金茸とは何か。シモコシもキシメジも黄色のシメジで、形態が非常に類似している。この2種は昔から混同されてきたが、千葉園芸高等学校教授であった川村清一(川村、1954、1955)により初めて2種が区別された。一般にシモコシは傘の形態がより丸形で、傘表面には褐色鱗片状の模様があり、キシメジの網糸纖維状の模様と区別されるという。またシモコシのヒダはより黄色が強く、より濃い傾向があるという。その味は、シモコシの方が上で、キシメジは苦みと辛みが強く数段劣る、とされている。加えてシモコシは、マツの純林や砂質の土壤に生じるが、キシメジは腐植が多くコナラなどが交じる所に生じ、またシモコシは海岸のマツ林ばかりでなく、山地のマツ林にも生じるという(宮地、1991)。

以上から総合すると、千葉の海岸部に晩秋に発生する金茸は、大部分がシモコシと考えてよさそうである。両種ともに北半球一帯に分布し、シモコシは主に外房の海岸林で11月から12月に、キシメジは房総半島の内陸で9月から10月に発生するようである。

シモコシ *Tricholoma auratum* はキシメジ属。和名は霜越し。霜越しとは他のきのこに比べ時期遅く、降霜を見る晩秋に生じるきのこの意味である。1761年松岡玄達が著した怡頬齋菌品(いがんさいきんびん)にも北陸地方に生じる菌として紹介されており、日本各地に産し古くからの食菌だったことがうかがえる。

## 銀茸

次に銀茸、白土三平がクロハマとよぶきのこの正体はなんだろう。現在、日本に類似の種としてハマシメジ *Tricholoma myomyces* とクマシメジ *Tricholoma terreum* が発生するとされている。両者ともキシメジ科。和名の意味は浜占地と熊占地。白土三平氏がクロハマと称する銀茸の写真(白土、1987)は、「山渓カラー名鑑きのこ」のクマシメジと称する写真(千葉県九十九里浜で伊沢さん撮影)、「山渓フィールドガイド」のハマシメジと称する写真(伊沢さん撮影)とよく似ている。

千葉県の稻毛海岸で撮影した被膜をもった、どちらか不明の幼菌の写真を村上康明さん(大分県きのこセンター)に送ったところ、「私がヨーロッパのマツ林で晩秋に採集したハマシメジと同じだと思います。長沢さんが日本菌学会大分大会で発表された資料のコピーをお送りします。長沢さんに電話で確認したところ、まだ論文は書いておらず、この資料が唯一のものであるとのこと」という返事をもらった。

ハマシメジというものが日本に産すると報告したのは長沢先生(日本きのこセンター、

鳥取)である(長沢、1992)。その中で述べておられることを以下に要約すると、ハマシメジという名は、もともと仙台市近郊の海岸のマツ林に10月～11月に発生するものの方言であった。その原本を長沢先生が調査されたら、既に日本でクマシメジ *Tremella myomyces* と同定されているものとは異なり欧州の *T. myomyces* だった。コルチナの有無(クモの巣膜状のツバ、内被膜、があるのがハマシメジ、無いのがクマシメジ)が両者の区別点であり、福岡県糸島町三里松原のものも *T. myomyces* だった、というものである。

結局、房総に産する銀芽は、備毛海岸のも

## 質問

のから判断してハマシメジらしい。でも備毛海岸は植えたクロマツで、一緒にについてきた外生菌根菌のハマシメジとともに、苗木がどこから来たのかは、わからないのですけど。

現段階の認識としては上記のような事情になるようです。全部、聞いた話なんですね。もーっとよく調べたら、同一種ということになってしまったりして。

皆さんの御観になった金茸と銀芽はどういうものでした?

(現在シリーズで刊行中の千葉県誌自然誌編第4巻中の原稿を改稿したもの)

## (参考)

- ・川村清一: 1954, 1955. 赤色日本菌類図鑑(1-8巻). 風間書房. 東京.
- ・宮地良和: 1991. シモコシトキシメジの見分け方. 日本菌学会ニュース 17: 12-15.
- ・長沢栄史: 1992. ハマシメジ *Tricholoma myomyces* について. 日本菌学会第36回大会講演要旨集. 59頁.
- ・白土二平: 1987. 白土二平フィールド・ノート/土の味. 小学館. 東京.
- ・吹谷俊光: 1998. 第3章第5節 招子南門. 千葉県の自然踏本翻ぐ千葉県の自然. p. 146-185. (財)千葉県史料館. 千葉県.

## inocolumn

キノコラム

## 八千代市近辺のキノコ情報

近田 篠子



まだ春江とくらま野(今40年ほど前)の折山でもれ木が多く存在し、冬露がたまると霧れたそうです。白木の2種類があり高い方は馬鹿と呼ばれ、あまり食べることはなかったようです。また当時は松葉を火薙にするため、種いて集めたりしていたので、松林はきれいに手入れされていました。

ハウタケなども良く採れ、松木込みご飯にして美味しい食べました。タケなどはあったかどうかはよくわかりませんが、この近辺ではよくなくとも食べてはいたなといったようです。

千葉では海岸地方以外にも広く多くの森林があり、松と関係する多くのキノコが発生していたのでしょうか。今となってはうらやましいですね。



5月下旬、八千代市大和田新田に住み、古くから地元で農業を営む安達さんより、見知らぬキノコが生えたので見てほしいという話があり、さっそく駆けつけてきました。

娘の力を借りて、シートを被せて植んである牛糞の堆肥からたくさんのはうタケ科のキノコが発生していました。既にながら和名はつかないのですが、大きいものはかさの大きさ15cmを超えるほどのキノコです。食毒、味など不明ですが、ご好意で堆肥を少し分け bekommenましたので、もし旨くければ食べてみたいつもりです。乞う御期待。