

毛利 尚樹

naoki mouri

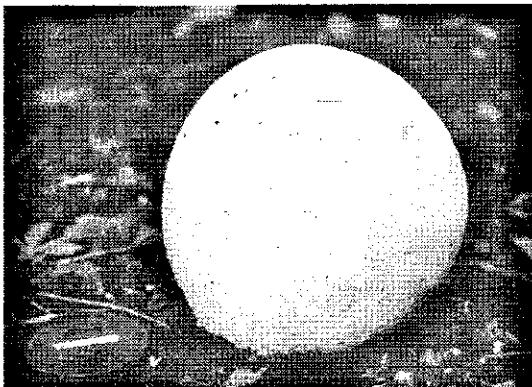
「あ、オニフスベかな?」。9月24日の朝、昨日降っていた雨もあがり、子供たちを連れて近所の東京・目黒区の東大駒場構内を散歩している時のこと。

ここは平日、学生たちが行き交うところだが、休日には静かな散策路となる。構内にはあちらこちらに小さな雑木の木立があり、そのひとつのが広葉樹の根元付近(根元からは1mほど離れたところ)に直径20センチほどの純白のものが2つ並んでいた。ひとつはきれいなバーレーボール状、ひとつははじけた大きな中華まんのような形状をしている。確かに、オニフスベであった。



発見場所の様子

その場所は明るい林床といった感じで、低い雑草がまばらに生えていた。見つけた時、キノ



コ眼(造語:キノコを探している時に探索の感度が上がること)になっていたわけでないが、「普通でない光景」が視野の端っこに飛び込んできたため、すぐにそれと判ったのだ。雑木林に純白の大きな丸い塊がごろっところがっているのは目立つものだ。「うあっ、えらいおおきいなあ」というのが第一印象。今回は発生してから1日程度の間もないものだと思う。弾力があって柔らかいバーレーボールの様でもあった。

(このキノコとの邂逅の後、10月1日に日本テレビの「鉄腕DASH」という番組でたまたまオニフスベの発生する様子を記録した映像を放映していた。映像は、時間を追って記録されており、このキノコが1日~2日で出現し大きなサイズになることを示していた。番組では、吹春氏により「珍しい映像である」とのコメントが付されていた。)

あんな大きいのが他の人の目にとまらず、採集されなかった幸運に感謝しつつ、(うちの嫁さんに言わせれば、「あんなもの見てすぐにオニフスベや!とわかる人おるわけないやろ。風に飛ばされたスーパーのシャリシャリ袋かボール



子供達とオニフスベ

が落ちるとかと思った」とのことでした。)写真を撮影後、採取した。キノコと地面の間に両手を差し入れ持ち上げるとボコッという感触で採れた。

オニフスベの「ふすべ」は「瘤(こぶ)」という意味だ。真っ白の幼菌を実際に両手にとってみると「鬼の瘤」というネーミングよりはずっとやさしいイメージのキノコに思える。もっともそうは言っても、このキノコを見つけたことのある人の中には、見てはいけないものを見たとでもいうように立ち去る人や思わず蹴つ飛ばしたり踏んづけたりしてしまう人もいるとのこと。

インターネットで過去の新聞記事を検索してみたが(あの異形をして目につきやすい畑や庭に発生するためか、秋になると地方紙に話題を提供しているようだ)、大方の記事には「気持ち悪くてそっと庭に発生しているのを遠くから見守っている」とか「頭蓋骨みたい」、「ちょっと食べる気にはならない」というコメントが並んでいた。

また、このキノコ、大地から忽然と出現した

かと思うと、成熟が進むにつれ真っ白だったマシュマロ状の胞子塊が褐色となり→汚褐色の液体を垂らし→表皮が剥げ落ち→ふわふわの綿状の胞子塊を露出させ→風に吹かれて胞子を飛ばし→やがて跡形も無く消失すること。

そのダイナミックな様が鬼を連想させこんな名を与えられたのだろうか。ちなみに、このキノコには「藪玉(ヤブダマ)」という方言もある。山深いところよりは、竹藪や家の裏の藪といった人家に近いところでの発生が多いそうだ。

新聞記事でも発生場所は、庭木の背丈の低い木陰(98年9月、宇都宮市)、畜舎の草むら(99年9月、伊那市)、寺の境内(99年9月、柏崎市)、となっていた。

さて、駒場でオニフスベを採取後、さっそく近所の友人を誘い、「第一回オニフスベを食べる会」を即日結成し決行した。「きのこパーティをやるんだって」といいながら入って来た友人は皆一様に、テーブルの上に鎮座する「それ」を見て絶句し、眼を大きく開いたまま凝視していた。1mm弱の厚さの表皮を素手で剥くと、ペリペリとなめし皮のような触感で皮が簡単にむける。ビワの皮を剥くときとも少し似ている。友人の奥さんは、最初ぎょっとした表情で「こんなのはんとに食べられるの?」と、えらいことに関わってしまったという風だったが、皮むきを手伝ってもらったら、「おもしろーい」と、一人でほとんど剥いてしまった。皮も真っ白、中身も真っ白。皮を剥かれた様子は大きなマシュマロのよう。そして鼻を近づけるとキノコの香りが鼻腔を包む。菌臭の平均的なものといって良いだろう。芳香というほどのものでは



田楽を前に友人と



第一回食べる会の面

オニフスベの料理アラカルト

(刺身)

短冊状にスライスし、茹でて醤油をつけてみた。スライスするとき、包丁を下に押さずに前後に引くようにする。さもないと焼き立てのパンを切るときのように包丁のブレードの側面に肉がくっついて切断面が荒れてしまう。件のマシュマロは、お湯に入れてもぶかぶかと浮いている。はんべん様の食感だが、湯葉刺しのように柔らかで、くせのない味わいだ。香りは茹でると弱くなる。

(バターソテー)

油を使うと旨みが引き立つのではと、バターでソテーし、キツネ色に焦げを付け醤油をジュとたらしてみた。これは予想通り、ふわふわ感と香りが残り、おいしいものだった。上に香菜(コリアンダー)を散らせてみたのも好評だった。(酒蒸し)バターで軽くソテーし、その後酒蒸しにしてみたが、これもあつあつぱわわの食感がなかなかの評判であった。

(煮物)

かつおだしをとって薄味の煮物を作った。軽く煮たものはきめの細かい麩のような感じでやさしい味わい。含め煮は、煮る時間が長くなるとふわふわ部分が縮んでサイズはぐっと小さくなり、たんぱく質様のしっかりした食感となる。ただ、香りは弱くなってしまう。

(マリネ)

油で揚げたあと、マリネ液に。ソテーと共に食べやすい調理法。

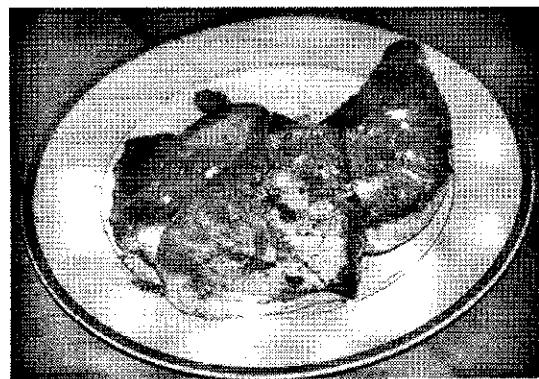
(田楽)

酒飲みの友人が是非にとせがんだ一品。大きめにスライスした片を2本の金串に刺し炙る。焦げがついたら酒と醤油をちょいと垂らし、もう一度さっと炙って出来あがり。箸として上々の出来。香りはもっとも強い。

ないが、決して悪臭ではない。

そのマシュマロは包丁で2つに切っても外側から中心に至るまでまったく均質で、純白のふわふわほわほわだった。時間がたって肉が少しでも灰色や薄黄色になったものはアンモニア臭がきつくて食べるのに不適だそうだ。皮は、外表皮だけでなく、はじけた中華まん状の切れこんだ部分も一様な厚さで覆っていた。

以下、オニフスベの料理とその短評である。



料理一例：ソテー

(佃煮)

大人8人と子供達が煮たり焼いたりして食べて残った分は佃煮に。これは無難に佃煮としておいしく食べられた。

なにせ大きいこのキノコ、いろいろと料理をしてみるだけの余裕のあるボリュームがうれしい。総評として、どの部分も均質にふわふわしていて、纖維質やざらつきなどなく、口に入れたときにも噛みだまりは残らない。淡い味わい、といえるだろう。ちょうど食べるのに適した未成熟菌であった。和洋の酒と共に攝取して悪酔いもなかった。野生茸に馴染みのない友人達が、かなり個性的で異形のオニフスベの料理を比較的抵抗なく口にしていたことは愉快な驚きだった。さて、「第2回オニフスベを食べる会」の開催はいつになるだろうか。