

佐藤壽彦さんのお話

君津市糸川在住 (生まれも育ちも)
昭和14年生まれ
現在、千葉県森林組合連合会林業
サービスセンター センター長



佐藤壽彦さんときのこ

きのこはムレオオイチョウタケ *Leucopaxillus septentrionalis*.
直径40cmを越える巨大品、君津市長谷川のコナラ・クヌギ
林で佐藤さん採集、博物館でFB-30136(CBM)保存しました。

●マツタケ類

昭和46年頃までマツタケが毎年採れた。標高150m以上の、風とおしのよい、背(せ、稜線)のちよっと下などで採れた。林相は20~25年生くらのアカマツ林。でもコナラも混じっていた。場所は鹿野山の南側、君津市怒田(ぬだ)、清澄山の北側など。このマツタケは、香りも十分にあった。しかし、現在県内で採れているバカマツタケとは違う、本物のマツタケだった。

バカマツタケは落ち葉が多いとあまり出ない、落ち葉が少なくきれいな場所で採れる。山の7~8合目あたり。砂地じゃなく赤土がまじったような場所に発生していた(私が砂地でしたか?と聞くと)。

注:現在の公式見解として、千葉県にはマツタケは産しないことになっている。しかし上記のような証言がいくつもある。また談話会会長も、昔は千葉にもマツタケは産した説をとっておられる。

●イッポンシメジ類

ウラベニホテイシメジは茹で、茹で汁のままさまし、その汁で洗って食べた。沢山採れると茹でたものを塩漬けにして保存した。大きい樽にいっぱい漬けた。イッポンシメジというものも採れた。これはウラベニホテイシメジ、クサウラベニタケとも違う。傘の縁が波打つ、図鑑に載っているところのイッポンシメジだ。豊英ダムのあたりなどで採った。これも茹でて、水にさらして、それから調理して食べた。

●ホウキタケ類

県内で採集したホウキタケ類は、基本的に全部食用として利用した。食べ方は、最初に茹でて、次に水に1日さらした。ホウキタケの根元の太いものは割いて茹でた。保存を目的とするなら、最初に茹でたあと塩に漬けて保存した。食べ方は油炒め、バター炒め。ホウキタケを直接煮て食べてはいけない。茹でて水にさらすべきである。

直接煮て食べて中毒した人を知っている。

注：千葉県では、1カ所で、多い日には5～10種程度のホウキタケ類をとることができる。ほとんど名前がつかない。今年の大多喜町での観察会の経験では、名前がつかないし中毒するかもしれないので食べないようにと観察会で注意した。その結果、観察会の同定会場には沢山のホウキタケ類が残ることになった。そうすると、その会場のお世話をしていた女性が、同定会場に残ったホウキタケ類を鍋に残らず全部いれて茹でてしまった。食べるのだという。このあたり(大多喜町)ではホウキタケ類は全部食べている(人もいる)、という話だった。

●その他

アカモミタケはアカハツより美味しいと思う。清和から天羽(あまは、富津市)へぬける県道周辺のモミ林(君津市植畑あたりが多い)で採った。アカモミタケはハツタケが終わったあとの季節に発生する。でもハツタケの季節は長いからそうでもないかね。マイタケも植畑周辺で採ったことがある。モミタケは地元でサマツと言うが、宇藤木(富津市)などで採れた。

●サルの好み

サルもきのこを食べる。毒のものは食べない。サルを飼っていたことがあるが、シイタケのホダ場で見ていると、シイタケの傘が開く前のもものは直接全部食べ、傘の開いたものは、傘をちぎって柄だけ食べていた。シイタケの開いたものは、なんらかの理由で、不味かったのだろう。

聞き書き／吹春俊光

2000年10月24日記録

注は吹春俊光が入れました。

from chibakin web

千葉県サイト掲示板より

ポテトフライのこと 浅井郁夫 2000/11/07 (火) 10:01

10月28日、軽井沢の別荘地に行ったところ、今年は例年になく沢山のジャガイモタケがモミ林に転がっていました。まるで本物のジャガイモのようでした。ひとつポテトフライにでもしてやろうか、そんなことを考えて、径3cmほどの幼菌を薄切りにして、バター炒め、醤油の付け焼き、湯でこぼしてのわさび醤油と3通りの食べ方をしてみた次第です。試食してみて、ポテトフライには適さないことがよくわかりました。グレバがまだ白くて硬い状態の幼菌を食べたのですが、ジャガイモとは煮ても似つかない味！でも、薄切りにしてから乾燥したものを食べれば、意外とおいしいかもね。誰か試してみませんか？