

味はないけれど、スッポンタケも食べれるわたし

須賀 はる子

広葉樹林の縁などに生えているスッポンタケ。傘が開いてしまった臭いの強い物よりも、まるでソフトテニスのボールのような、まだ開いていない物を見ることが多くないですか？ そんな卵を見つけたら、食べてみる事をおすすめします。なぜならば卵の状態のほうが、開いてしまったものよりもずっといやな思いをせずに試食できるからです。

キノコの食べ方にも詳しい「山溪カラー名鑑 日本の子ノコ」にはスッポンタケの食べ方についてこういう記述があります。『悪臭を放つグレバを洗い流し、ゆがいて水にさらしてから、中華風のスープの材料に使う。味区分 C』、ちなみに最後の味区分Cというのは、巻末にある料理法の表に対応しているもので、『匂いの強いもの、苦味のあるものなど、風味に癖のあるきのこ』ということです。

ずいぶん詳しい指示ではありますが、あの〇〇のような臭いを我慢してまで、食べてみようという勇気がありますかねえ？ ところがこれをクリアする方法があるのです。それがこの、『開く前なら臭くない』ということなのです。それに、この山溪図鑑の説明だともう一つ問題があるのです。というのは卵を2つに切ってみるとわかるのですが(写真)、グレバの部分を取ってしまうと残りの部分はほんの僅かになってしまうのです。このグレバ、あまり見た目は良くないのですが、食べてみるとそんな先入観はどっかに行っ



まな板の上のスッポンタケは衰れにも2つ切り、6つ切りに
なお、色の濃い部分がグレバ

てしまいます。

で、スッポンタケの料理法です。

- 1) 卵を鍋に入れて、かぶるほどの水をいれ沸騰してから10分ほど茹でる。
- 2) 茹った卵を水に取り、冷まし、水からあげて皮をむき、適当な大きさに切る。
- 3) お好きなドレッシングをかけて食べる。

で、肝心なお味ですが、これが味はありません。ただ、表面を覆うヌルヌルのゼリー、グレバの歯ごたえ、などといった食感が味わえます。まあ、人の味に対する感覚のかかなりの部分は見た目によって左右されますから、その点スッポンタケはかなり損をしています。好奇心が見た目に打ち勝つことができる方のみのお勧めです。