

最 終 キ ノ コ

前川 啓二

プロローグ：トランスのあり方

唐突ながら、「最終キノコ」とはなんだろうか。まあ、仕事の年度末進行であわただしいわたしの意想奔逸からこぼれ落ちた造語にすぎないから、どなたにも答えようがないのは当然であろう。ともかく、キノコ好きの人がその生涯をかけてついに行き着く、ヒイキ中のヒイキのキノコのこと、と受け取ってほしい。それを手にした瞬間に己の魂とキノコの魂（タマシイがあるとして、です）が音を立てて呼び合い、ついついキノコに人生の真実を悟ってしまうほどになると、なおよい。

キノコ好きでなくても、当然それぞれの人ごごとパーソナリティごとに最終アイテムがあり、たとえば野球をたしなむ人だったら野球人生を通じてついに出会う、最終バットなんてもことになる。材はたぶん十勝原野産のアオダモ、985グラムでグリップは細からず太からず。酒飲みだったら最終焼酎。ヒノヒカリを醸し、天草産陶土の甕で熟成させたそれを飲んだらなげか目頭が熱くなったりする。

で、話を戻すと、昭和（の後半）と平成（の一部）の御代を駆け抜けたわたしはどうも最終キノコに行き当たってしまったようである。千葉菌類談話会でお世話になっている身の、自己紹介を兼ねてそのことを書いてみたい。

第1章：キノコ人生のビッグ・バン

わたしのキノコ人生は冬の朝の熱い味噌汁に浮かぶ「冬なば」をもってはじまった。今から50年前にさかのぼるキノコとのしあわせな出会いのこの年を謹んで菌紀零年と呼ぶことにする。それ以前がB. P. (Before Pleurotus) となるのは論をまたない。

あの頃日本の冬は寒かった。今でこそ地肌が



写真1：我が郷里。中央の山は球磨盆地の東のツイタテとしてそびえる市房（いちふさ）山（1721メートル）。頂上は冠雪している。その麓で我がキノコ人生は始まった。

見えるまでにガリガリになってしまった北極の氷がまだ極厚・しかも大量のシロクマ付き、だった頃は九州といえど冬になると寒気はきびしく、ましてわたしが育った熊本県の山奥にはシベリア気団がぐいぐい割り込んで来て遠慮なしに雪を降らせていた。なにしろ我が家の主要熱源は薪と木炭だったから、そのクリーン性ゆえ地球と環境に対してぐぐっと胸を張れるにしても、暖房力はマイルド過ぎるくらいがあり、室温≒外気温であったことはいまでもない。

そんな冬の朝の食卓で、ふーふーと息を吹きかけながら飲む熱う〜い味噌汁はその日の元気の素となった。冬なばのしっかりぽってりした身を「熱（あつ）か、熱か。うまか、うまか」とイノセントな感動のうちに食べた朝は五臓六腑はおろか頭頂から爪先まであたたまり、勇氣凛々、霜を踏んで小学校まで突っ走って行った。わたしは、冬なばの余熱で九州脊梁山地(写真1)の冬の重圧に立ち向かう、あくまでケナゲな小学生だったとですたい(写真2)。

「冬なば」とはヒラタケの九州方言である。ちなみにキノコを「なば」と呼ぶ地域は九州を中心に西日本に広がっているが、その語源はオ



写真2: 小学校時代の筆者。遠足のときの写真である。イネ科草本が猛々しく育っているのがわかる。ベニヤマタケが採り放題で、よく食べていた

ーストロネシア語に行き着くというおそろしい推論もあり、もしそれが本当なら「なば」とは、南方からヤシの葉っぱの帆かけ舟でじりじりとせり上がってきた雄大な文化圏の北辺で吹きだまった悠久の言語遺産に相当するのである。冬のキノコだから冬なば。雄大で悠久な割にはネーミングに手抜き感はあるが、さすがは土着の花鳥風月民族の面目躍如、ヒラタケの季節感をみごとに表現している。

冬なばは、隣家の柿の木(?)の切り株に自生したものをもったことを記憶しているが、山採り品もあったと思う。いずれにせよばりばりの天然ものだったのだ。

さて、冬なばの味噌汁のレシピは、そうそう単純ではないのだ。なにしろ当時はIHや天然ガスのワンクリック熱源の生活など銀河系外のできごとであって、料理とはまず薪と若干の粗朶をクド(カマド)に押し込み、着火材として新聞紙に徳用箱のマッチで点火することから始まるのである。粗朶が燃え出したら伝統的O₂強制サプライズ、火吹き竹ともいうが、ともかくそれで火勢を煽りに煽って、火力を料理可能な状態に引き上げたら鍋に水を張り…。味噌汁の一杯さえ熱力学的格闘の結晶だったのだ。当時の主婦はエライ!

第2章：山路はるかに

冬が過ぎれば時は春。日は朝(あした)。朝は七時でなくとも世はなべて事もなく、おだやかな陽を浴びて山の麓の笹原にぼこぼこ顔を出していた「笹なば」は、わたしの、その頃はまだみずみずしかった大脳皮質に刻みこまれた二番目のキノコである。笹なばとはつまりベニヤマタケ。いわばキノコ版スプリング・エフェメラルとして春を告げる可憐な朱色の妖精は、冬枯れを残す原野で目が醒めるようにあでやかであった。

ベニヤマタケはササなどイネ科植物が優占する陽地が発生適地であるから、「笹なば」なるずばりの地方名に、土着の民のスルドさが偲ばれる。彼らはダテに山奥に住んでいるのではなかとです。小学校では春になると遠足があり山麓の原野まで歩いた。現地解散のあとは三々五々帰宅するシキタリであって、そんな帰り道、上級生のガキ大将グループどうしの決闘に遭遇したことがある。わたしは局外中立の下級生としてそっとにらみ合いをのぞいていた。そのとき緊張をはらんだガキ大将グループの足元にぼつりぼつりと頭をもたげた笹なばの色がこれから降る血の雨を予感させるように妙に鮮烈だったことを覚えている。ただ、どうせコップの中のそよ風程度のイガみ合いであり、どうせみんな我が村にひとつずつある小学校と中学校、つまり事実上の小中一貫校、に通うしかないからガキ大将たちは結局仲良くしていた。文部科学省初等中等教育局初等中等教育企画課教育制度改革室という山鳥の尾のしだれ尾のごとく長々しい名の部局の施策にはるかに先行して小中一貫教育を実践していたのが我が村立小中学校であった。

第3章：ピンセット1本サラシに巻いて

長じてからもずっと生きもの全般に視線を注ぎ続け、ついに、とくに関心を寄せていた微生物関連の研究室の門を叩くことになった。研究材料として最初にいじったのはジャガイモ疫病菌である。この仲間の配偶子は鞭毛で泳ぎ回るといふ、菌類にあるまじき落ち着きのなさガワ

ザワイして菌類の進化番付では幕下と三段目のあいだに甘んじている。ところが遊走子嚢を破って配偶子（遊走子）がちよろちよろ泳ぎ出す瞬間はそれはそれは愛くるしくどれほど顕微鏡をのぞいても飽きなかった。貴重な修行時代は顕微鏡とピンセットで過ごす毎日であった。

ジャガイモ疫病菌を卒業してから植物ウイルス方面に舵を転じた。ウイルスは愛想がありそでなさそで、なかなか手ごたえのある相手であったが、キノコからは隔たりすぎているのでどうにも紹介しがたい。で、割愛。

さて、研究室では毎年秋になると生物資料を求めて野外を歩く「採集会」なる行事があった。胴乱、野冊はもちろんとして大鍋も抜きなくかかえて出かけたのは、採集会が本旨ながら昼に盛大な芋煮会が予定されているからである。嵯峨から高尾へと抜ける峠道は爽快で、クリタケ、コガネタケやスギヒラタケなどキノコが結構な収穫となり、胴乱が重くなった。溪谷の河原に据えた焚火で煮えはじめた鍋に、クリタケをやおらほおり込もうとしたところ、我が指導教官が、「や、や、や、やめろー、入れたらあか〜ん！！」と絶叫した。

「えー、これうまいんですよ。食べないと後悔しますよ...」

「入れるなああああああ！ 死んだらもっと後悔すんねんぞ！！」

キノコで芋煮会に花を添えることはついに叶わず、その夜、我が家で腹におさめることになったスギヒラタケは、日本一のブランド杉である北山杉の林の産だけあって日本一のブランドスギヒラタケの味がした。菌紀50年に厚生労働省からややこしいアラートが出される以前のよき時代の味であった。

申しおくれましたが、キノコを拒絶した指導教官はウイルス学の権威であられ、これだけでもウイルスとキノコの間に流れる暗くて深い河をエンヤコラと渡るのは至難であることがわかるだろう。修行時代の大収穫は関西菌類談話会に足を突っ込んだことであろう。ゆえに、後年同会の流れを汲む千葉菌類談話会に合流するのにいささかも躊躇しなかった。

第4章：キノコ人生価千金

本との出会いなら、35年も前に手にとったカラー自然ガイドシリーズ「きのこ」（保育社）が忘れられない。本郷先生の手になる図版の美しさもさることながら、巻末の総説が圧巻で、今関先生が分担されたパート「きのこ民族学」に、それまでにないキノコへの新鮮なアプローチが読み取れた。たとえば、山形で食べるヌケオチ（エゾハリタケ）の「みそ漬けは、薄く切るとベッコウのように透きとおって美しく、しかもたいへんうまい」とあり、わたしのローカルキノコ志向が刺激された。エゾハリタケはそのままではC級キノコであるが、いったん土中に埋めて発酵を加える玄妙なプロセスを経て大逆転の佳肴になるのだ。箸にも棒にもかからぬD級学生だったわたしはエゾハリタケに、追いつき追い越せの倒錯的親近感を覚え、それを食べる機会をうかがっていた。先年、間伐ボランティア(写真3)として遠征した秋田の山村で、ついに念願が成就したのである。たしかに鼈甲色をした菌切れのよいエゾハリタケの味噌漬(写真4)は、あまつさえ熊汁と一緒に食す豪華版であったからもうたまらない。じっくり味わって食べるに食べた。熊汁の中身は2週間前に里に下りてきて撃たれたツキノワグマの仔熊だそうで、村人は、「かわいそうになあ。山に食べるもんなかったんだべなあ」と、山の王者の不運と不憫を思う心情を隠さない。ま、それでも撃ってしまったものは撃ってしまったものだから、「うめど、もつとけ（もつと食え）」と、すすめてもらったので供養を兼ねてもつと食べることにした。意外にさっぱりしているので、「あぶらっ濃くないねえ」と感想を述べたら、「そりゃ、おめ、なんにも食ってねがらアブラもついてねっす」。

まことに不憫であった。

エピローグ：Grow Old With Me

あれから。わたしに何がしか与えていったキノコたちの消息はどうなったであろうか。

ベニヤマタケは—

サル山の決闘の場になりかけた笹原は開墾さ



写真3:間伐ボランティア。秋田県仙北郡西木村(現・仙北市)にて。チェーンソーの扱いや伐倒の際の身のこなしなどをマスターしておかないとケガをする

れて田んぼになってしまった。今、春風は笹ではなくてペンペン草を揺らし、ベニヤマタケはすっかり姿を消してしまったという。Hygrocybe fields forever. でも、Nothing is real.

ジャガイモ疫病菌の場合は—

自前のムチでシバいているから鞭毛菌。まさに菌類世界のにしおかすみこ。これまではそんなおおらかな括りでよかった。しかし近年、鞭毛菌なるグループは解体されて新しい分類体系に再編成されたことを国立科学博物館(編)の本「菌類のふしぎ—形とはたらきの驚異の多様性」で知ってびっくりした。良書は読んでみるものである。

本命・冬なばのその後は—

あのときの元気で健気な小学生は、今や軽々しく雨ニモ風ニモ雪ニモ負ケテしまっているのである。ミンナニデクノボートヨバレル、サフイモノニワタシハナリタくてなったわけでは



写真4:エゾハリタケの味噌漬。さくさくと歯切れがよく、滋味たっぶりである。右上はヤマブドウで染めた大根漬。東北らしい味を満喫した



写真5:郷里のヒラタケ。汁にしても、煮ても焼いても、たまがると(魂消るように)うまかです。サイズマーカーとして置いた PET ボトルの長さは 16 センチメートル

ないが、なってしまった。悲しい

そんなわたしに、郷里から原木栽培の冬なば(写真5)が毎年届く。篤農として身を立てている小学校の先輩が山かげでいろいろなキノコの原木栽培に取り組み、それをお裾分けしていただいているのだ。寄る年波で大脳皮質がヨレヨレになっているのに、物語を秘めて香りも高い冬なばを口にした瞬間、不思議にもシナプスがしゃきっと甦る。これがわたしの最終キノコの威力である。