

房総きのこ今昔

■ぼくじゃきのこ

- 千葉県で「ぼくじゃきのこ」と呼ぶものがある。千葉県北東部（香取、銚子）でそう呼んでいるらしい。「ぼくじゃ」とは、役にたたない、などという意味らしい。（千葉市中央区在住の池永弘子さんから吹春俊光が聞き取り、2000年4月15日）
- 今週、職場の人が気になる言葉を使っておりました。「ぼくじゃきのこ」。何処にでも顔を出すような人物をさして言うのだそうです。周りの人は、自分も含めて、初めて聞く言葉でした。皆さん、ご存じでしょうか？この言い回し。何処にでも生えるありふれたキノコがあるってことですよ。だとしたら、そのキノコはどの類なのでしょうね。（佐原市在住の福士玲子さんからメールにて吹春俊光が聞き取り、2007年7月14日）

■千葉でもハエ捕殺にきのこ利用

- テングタケを、ハエ捕殺の目的で、山からとってきて、焼いて、底のやや深い皿に水にひたるくらいにいれておくと、ハエがやってくる。昔は成田には牧場がおおかったから、ハエも多くて、テーブルが真っ黒になるくらいハエがいた。昭和27年から28年ころ、そんなふうな使い方をしていた。（成田市芝山町菱田生まれの瓜生和さんから吹春俊光が聞き取り、2008年）

房総きのこ今昔

■イッポンシメジ、ハツタケ、カシタケ、ショウロ、アマタケ、アカハツ

- イッポンシメジ（ウラベニホテイシメジのこと）を茄子と一緒に煮て、瓶詰めにして正月まで保存した。ハツタケ、カシタケ（5月下旬から6月の田植えの頃）、ハツタケ、ショウロ、アマタケなどを食べた。マツタケは採ったことがない。ウルミ（ハツタケのこと？）というきのこも利用していた。アカハツも食べていた。（成田市芝山町菱田生まれの瓜生和さんから吹春俊光が聞き取り、2008年）
- 今から50年以上まえ（1954年）、マツの根に生えたショウロを火鉢の網の上で焼き、醤油をつけて食べました。季節はおそらく秋で、ショウロは松葉を搔くと出てきました。当時私は7つで、木下（きおろし）の鹿黒（かぐろ）に住んでおり、大森小学校に通っていました。（現在の千葉県印西市鹿黒に当時在住の粕谷光子さんから吹春公子が聞き取り、2007年3月3日‘とんぷら’にて）