

カキシメジ

伊豆 明雄

2008年10月の連休に富士青木ヶ原樹海に出かけた。長年通っている民宿のおやじさんが案内してくれるので何の心配もないのだが、出掛けに、おやじさんが2日前に行ったときは、いい「キノコ」は何も出ていなかったから今日もわからないとのこと。何も採集できなくとも場所を教えて貰っておけば次回があるからと案内をお願いした。地元の人たちの「いいキノコ」とは、「マツタケ」のことを指す。幸い樹海に入ってみると、あるわあるわ、あっちにもこっちにも何種類もの「キノコ」を採集することができた。クロカワ、ミネシメジ、ムラサキアブラシメジ？、チャナメツムタケ、それに、カキシメジ（自分ではシメジだと思ったが自信がなく、先生に「カキシメジ」と同定していただいた）。その他、地元の人が採りたい本物「マツタケ」を3本も掘ることができた（見つけたのはやはりおやじさん）。

同定していただいた後、あまりにも美味そうなので、カキシメジをちょっと食べてみますか!?! という話になり、茹でこぼした後、甘辛に炊き、「2ヶ」食べてみた。さあ大変、4時間後には腹がごろごろ、トイレに駆け込み特急電車、さらに1時間後にはまたまた急行、その後ごろごろ鳴る音はしたが、トイレに駆け込むことはなかった。24時間経過後は腸内がきれいになったようで、腹痛もなく、ごく当たり前に食事をした。やはり、毒ですよと図鑑で注意してくれている「キノコ」は食べないほうがよろしいようで。



カキシメジ. あまりにも美味しそうなのでつい…



カキシメジの裏面