

ミヤマタマゴタケを食す

かしわぎ ゆみこ

はじめまして。昨年9月入会させて頂いた、かしわぎゆみこと申します。

今回私は、昨年秋、食毒不明扱いになっているミヤマタマゴタケを食べましたので、皆さまにご報告させていただきます。皆さまご存知かと思いますが、このミヤマタマゴタケは、最近になってようやく新種記載されたテングタケ属菌です。どうやら致命的な毒はなく、食べた人からは何も問題なかったと聞き、*Amanita* そしてタマゴタケ好きな私もこれはぜひ食してみなくては！とっていました。

ミヤマタマゴタケは、嬉しいことに千葉や埼玉などでも見ることができます。ただ、今回食したものは、軽井沢へ行ったときに採集してきたものになります。

写真1のような幼菌の状態が出ていました。

これを持ち帰り、3日ほど玄関と冷蔵庫に置いたところ傘が開きました。(写真2と3)

さっと水で洗い、ツボを取り、切ったところ。虫が付いてないので虫だしの必要がありませんでした。(写真4)

湿ると傘の表面の色が若干濃くなり、ほんのり粘性が出ていました。(写真5)

今回はスープにさせていただきました。

以下に調理法を簡単に説明します。

タマネギをオリーブオイルとバターで炒め水を投入。コンソメをほんの少し入れ、グラグラしてきたところにミヤマタマゴタケを投入。(写真6)



写真1 採集前のミヤマタマゴタケの幼菌



写真2 採集後3日でこのように傘が開く

塩コショウで仕上げで完成。(写真7)
味や香りはタマゴタケのようなクセはないです。スープはダシが出ていて美味しっ



写真3 写真2と同時期に撮影



写真6 調理中のミヤマタマゴタケ



写真4 虫はついてなく、虫出しの必要はなかった



写真7 塩コショウで仕上げて完成



写真5 湿るとやや色が濃くなり粘性を帯びる

たです。食感はタマゴタケ同様傘の部分がツルンとしていてとても美味しかったです。ただ柄は、見た目は美味しそうだけど、非常に食感が悪く美味しくなかったです。

来期はぜひ、千葉で採れたミヤマタマゴタケを食したいです。

※注意：テングタケ科には命にかかわる猛毒種がたくさんあり、ミヤマタマゴタケと間違えてしまうようなものもあるので、その辺に十分気をつけてください。もし食す場合、あくまでも自己責任でお願いします。