

ヌメリイグチとチチアワタケを食べた話

大西 清二

昨年（2010年）、千葉菌類談話会に入会させていただき、10月9日「市原市民の森の観察会」に参加しました。五井駅より小湊鉄道という超ローカル線に乗って、元気な明るい女性車掌のいる2両編成の電車に揺られて小一時間、月崎駅につきます。この車掌さん、ほとんどの乗客を知っているようで、親しげに話しています。そして、常連客ではない乗客の多くは、観察会に参加した千葉菌の関係者のようでした。月崎の駅からは会員のみなさんの車に乗せていただいて「市原市民の森」に向かいます。

当日はあいにくの雨でしたが、副会長の吉田さんに案内していただき森の中を観察、お昼には会員が作ってくれたおいしいきのこ汁をいただきました。味噌仕立てと醤油仕立てがあり、どちらもとても美味、ごちそうさまでした。

観察中、ヌメリイグチ数本とチチアワタケをGETしてお土産にしました。チチアワタケは、花見の丘の東屋近くのツツジ（たぶん）の植え込みの回りにたくさん生えていて採り放題。見るからにおいしそうなきれいなきのこで、20本以上採りました。

帰宅してさっそく調理。きれいに洗って管孔をとり、さっとゆで、麵つゆで味付けして食べました。写真を見ていただくと分かるように、ヌメリイグチはゆでると身が真っ黒に変色してちょっとびっくり、チチアワタケは黒くなりませんでした。味は両方とも似たようなもので、つるつとした食感でおいしく、ビールが進みました。小さなものは管孔をとらずに食べましたが、口当たりが悪く、やはり管孔の部分はとったほうがおいしく食べられます。

チチアワタケは、本によっては「有毒」としているものもあります。吹春先生、大作さん共



ゆでたヌメリイグチ(左)とチチアワタケ(右)。ヌメリイグチ、かさや柄は真っ黒になっていますが、管孔はあまり黒くありません。チチアワタケは白いままです。

著の『おいしいきのこ毒きのこ』（主婦の友社）には「体質によって軽い胃腸系の中毒を起こすので注意」と出ています。胃腸は結構丈夫な方なので気にせずに食べ、その後も特に異常はなかったように思いますが、先日（2011年1月22日）のスライド会で、「チチアワタケを食べたらひどい下痢になった。しかし、お腹はまったく痛くなかった」というお話があり、そういえば、きのこを食べて下痢をしたことがあるのを思い出しました。チチアワタケを食べたときかどうかは定かではありませんが、スライド会でのお話と同じで、お腹は全く痛くなく、むしろお腹がすっきりした感じで、私の場合は1回で済みました。普段からビールをのみ過ぎたりするとゆるくなることがあるので、まったく気にしていませんでしたが、チチアワタケのせいだったかもしれません。来シーズンは気をつけて食後の経過を記録しておこうと思います。