

ドウシントケの試食

三島 明人

採集場所：千葉県立房総のむら・風土記の丘
エリア 観察会にて

日 時：平成 23 (2011) 年 10 月 1 日

同 定 者：吹春俊光先生

サ イ ズ： カサ径 70mm、柄ツボ下まで 140mm
" 80mm、 " 150mm

の 2 本を試食のため許可を得て持ち帰る。

先生は食べられますと言われるが、先生は食べないとおっしゃる。テングタケ科ならおいしいはず。どうしても食べてみたい。食べて自分のものにしたい。自己責任ということで、再度図鑑で確認することにした。

カサ、灰褐色。溝線やや不鮮明だが、カサの周囲 10~20mm にみとめられる。ツボは膜質袋状。ツバは灰色膜質。柄はツバの上はだんだら、ツバ下は灰色繊維状ササクレみたい。ヒダは白、やや密。まず間違いないだろう。

まず、ていねいに水洗い。ティッシュで水分をとり、の小さい方をタテ半分に切り(柄は中空)アルミホイルにつつんでオーブンで 5 分蒸し焼きにする。

半分を塩少々ふって食べる。18:40 頃。歯ぐれよし、甘み旨みとも高い。くせなし。参考までに、この時は夕食前の空腹時。腹はなんとなくないが、少し頭が痛くなった。疲れたためだろうか。21:00 頃、残り半分を夕食と一っしょに同様に食べた。21:40、まだなんとなくない。

翌 10 月 2 日、残りの 1 本 を同様に、

18:20 頃食べる。これまでなんともなかったのに、今回は、より味わって食べることが出来た。うまかった。ただこの時も弱い頭痛があった。

10 月 9 日、風土記の丘の前回と近い場所で 2 本を採集。この個体はカサがいやに黒っぽかったのも、クロタマゴテングタケだったとやや不安であったが、ツバ付近の雰囲気はドウシントケだったし、溝線がハッキリとあった。その他の特徴も一致。カサ径 80mm 柄 135mm と、幼菌径 25mm 柄 80mm の 2 本。

80mm の方をタテ半分にしておい焼く。残り半分と幼菌は念のために、野菜室と常温でそれぞれ保存する。20:50 頃食べる。塩味と醤油味で、それぞれ甘みがあってうまい。

翌 10 日まで異常が認められないので、残り半分と幼菌(カサが大きく開いて 25~45mm 位)を 12:00 頃同様にしておい焼くといっしょに食べた。おいしいということで異常なし。

10 月 15 日、今日も観察会(房総のむら)でドウシントケがたくさん採れました。カサの色が灰色っぽいものから茶っぽいものまで、溝線もよくわかるものも、そうでないものもいろいろでしたが、全てツバ付近の雰囲気はドウシントケだと思いました。

やはり食べたという事実が、よりそのキノコを覚えることができたのだと思います。

また機会があったら、別のキノコに挑戦してみたいと思います。