

森の異色に

片山 周子

あさもやの高原の別荘地を歩いていると、赤いものが落ちていた。なんだろう。花かとおもったら、それは、まっ赤なきのこ。薄い黄色の柄は、ちぎれていたが、断面はみずみずしい。ふと、人ではない何か落ちていたのかもしれないとおもった。夕方、ソテーしてお皿にのったきのこは、どうやらタマゴタケというきのこらしい。はじめてのあじわい。2008年7月のおわりのことである。

その日を境に、きのこが妙に気になるようになった。私の目はきのこを探している。きのこを見さえすれば、私の目がよるこぶ。いば、ぬめり、つば、つぼ、ささくれによるこぶ。ピロードや絹状の手触りによるこぶ。そして、きのこに結実した重みをたしかめてよるこぶ。専門的なことはほとんどわからないけれど、森に出現したきのこに出会えることはよるこばしい。

もう10年ちかく、夏から秋にかけて信州の高原でひと月ほど過ごしている。湧き水をくみ、ごはんを炊き、野草を摘み、絵を描く。温泉に入ったり、街に下りて物資を仕入れたりもする。きのこ採りが加わってからはまだ数年だけれど、幼いときからきのこが好きで、傘と柄があってそれに顔があるのをずっと描いていた。これは父の髪型に起因しているのかもしれない。そんなぼんやりとしたきのこ好きだったけれど、生態のきのこに出会ってから、はっきりとした。きのこはすばらしい。

近くにでているきのこを探ってきては、う

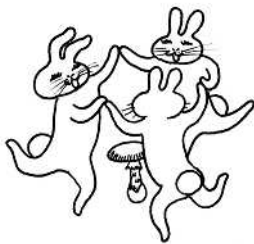
んうんうなって山溪の『日本のきのこ』とにらめっこする。もちろん名前がつかないものばかりだけれど、同定できるとうれしい。毒でなさそうなら、とりあえず食べてみる。倒木にふわっと花咲いた繊細なうつくしいきのこを発見したときは舞いあがった。フサヒメホウキタケというものらしく、「不食」と書いてあったが、姿を生かしてお吸い物にしてみた。なるほど薬品っぽい味だったので、それからは眺めることにした。ヤマイグチやコウジタケ、シロハツ、キチチタケも毎年ぼこぼこ出るけれど、数度食べてから、やっぱり眺めることにした。



ウラベニホテイシメジの立派なものを見つけたときは小おどりした。人はほんとうに小おどりってするもんだ。ホイル包み焼きにしたのだが、味はどうにも苦かった。またピロードの茶褐色の傘、柄に網目がある、まっ

黄色の肉をしたイグチの不明種も最近みかける。まずその旨みにおどろいたが、すぐに苦味がおいかけてきて、これも眺めるだけになった。そのきのこが数日してたかれたとき、においをかいでみたら、「これぞよいきのこ」という芳醇なにおいがした。残念な苦味である。

その一方でおいしいきのこにも出会っている。タマゴタケについてはあとで述べるとして、まずは他のきのこを少し。芝生にこんもりでていたコムラサキシメジはとてもおいしいきのこである。繊細な薄紫色で、ムラサキシメジより透明感がある。はじめ湯豆腐に入れてみておどろいた。お味噌汁に入れると料亭の味である。傘の上に小突起がかわいらしいオニタケもおいしい。幼菌時は白い綿状の膜がひだを覆っていて、繊細な質感だ。グリーンカレーや炒め物、お味噌汁に。シバフタケも傘だけスープの浮き身にする。ホコリタケは、中が白いものをソテーにすると、いい一品になる。アマタケもゆでると色がさらりと変わってつりとおいしい。カバイロツルタケもお味噌汁にするとよいだしがでる。



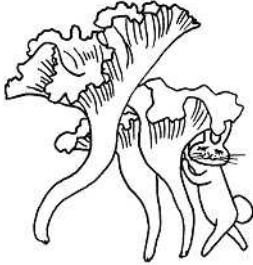
さてタマゴタケ。2008年9月のことである。私が定点観察のフィールドにしている小さな森にタマゴタケが大発生した。その日採れたものは、橙色の傘に柄のだんだら模様はうすい個体で、長さ20センチを超える傘が開いていないもの8本を使ってリゾットを作った。

タマゴタケは白いつぼを取り除いて、細かくきざみ、沸かした湯にいれて、鍋にスープを作っておく。甘みをひきだすまで炒めたみじん切りの玉ねぎに、白米を1合加えて透き通るまで炒め、スープをおたまで1杯ずつ加えてなじませていく。米が柔らかくなったら、バターと生クリームと塩、黒こしょうで調味する。こうしてタマゴタケのリゾットができる。トマトとパプリカとクレソンのサラダ、タマゴタケのコンソメスープ、白ワインで昼食。とてもおいしい。ひとくちひとくちがそのつど新鮮においしい。自分で作ったとは思えない。そしていきもちだ。頭の電圧が上がってくる。良人が何か変だと言い出す。気がついてみると二人とも首から上だけが赤い。酒酔いの症状とは明らかに違う。視界が広い。ものがよく見える。部屋の隅にある透明の電源コード内の線の色が妙に気になる。半分ほど食べてから、急なねむけを感じて寝床に倒れこむ。3時間後、なんでもなかったように目覚めた。

後日、量を考えて3本使ってオムレツにしたが、なんともなかった。別の日は、タマゴタケと玉ねぎでクリームスパゲティに。また量を入れすぎたらしく、急なねむけを感じて寝床に倒れこむ。おいしかった。その翌日、雨の中タマゴタケがわんさか30本も採れたのでまたリゾットとスープにしたところ、やっぱり頭の電圧があがって寝床に倒れこむ。こりない。おいしかった。それでも食べ過ぎるとあぶないので、余った分は水煮にして冷凍したり、塩蔵にしてみた。

こんなことを繰り返している間に、良人に「安全な食卓をかえせー」と言われた上、しまいには「毒婦」という汚名を着せられたので、しばらく自粛したりもしたが、最近は何が慣れたのと、それほど量が採れないので無事である。私はブヨにやられると、患部をばんばんに腫らして、高熱を出して寝込むくらいなので、個人的に反応がやすいのかもしれない、一応ことわっておく。また2011年秋

になって、良人とともに、お酒が少し入ると、顔が真っ赤になり、呼吸がしづらくなったことがあった。1週間ほど続いたが、いったいどのきのこの成分だったのだろうか。



私のささやかなきのこ採りのライバルはカモシカと虫である。カモシカは決まったところに毎日糞をして、私のきのこ採りを牽制する。タマゴタケはよくかじられている。鉢合わせすることがたまにあって、こちらがじりじりと近づいていくと、「ひゃー」と奇声を発して逃げていく。カモシカとは平和共存路線でいこうとおもっている。虫とのつきあひも、きのこを採るようになってからだ。ひだにとび散る、ちいさな虫はふーっと吹いたら顔に飛んでたいへん。白くてうごきまわるやつは、ほっておくときのこがすかすかになってしまふし、鮮度も落ちる。それにやつらがいるまま調理すると、少し甘くて苦手なので、塩水で虫出しをする。ポウルの底に沈んだ大量の白い虫たちを一瞥して、シンクに流すとき、ああ、私ももう大人になってしまったんだとおもうことがある。イカを丸のままさばくとき、アサリを火にかけると同じように。

私はまだまだ不勉強で、ほとんど知らないきのこばかりだけれど、少しづつでも色々なきのここと出会いたい。きのここと出会っても、「うつくしい」だの「すばらしい」だの言うだけかもしれないけれど、うつくしいものは

目がよろこぶのだ。そのうちコムラサキシメジやムラサキシメジを絵にしたいとおもっているのだが、まだうまくいかない。あのなんともいえない薄い紫のニュアンスがでない。持ち帰るとすぐに色あせてしまう。紫といえは、ムラサキアブラシメジモドキも見てみたいきのこのひとつである。

森に向かうとき、たとえばそれが雨後の定点観察だったりしたら、「もしかしたらいらっしゃるかも？」とひそかに期待して歩く。でもあからさまに期待してたら、いらっしゃらないかもしれない、ボウズかもしれないので、がっかりしないように、微妙に期待して早足で歩く。あんまり期待してたら、森がきのこをひっこめてしまうかもしれないし、今ごろカモシカがかじっているかもしれない。私は車の運転ができないし、自転車も乗れないので、ひたすら徒歩で向かう。シューマンやシューベルトを聴きながら歩く片道30分。結局「きのこあるといいなー」という下心でいっばいだったりする。

森の中にあざやかな、あまりにもあざやかな異色を見つけるとき、心はわきたつ。その異色は、周りの緑の森を輝かせるための、すばらしい補色の赤である。「うちにおいでねがえますか？」とおききし、「失礼します」とことわって、指先に神経集中してほっこり掘り出す。ちりや汚れをきれいにおはらいしてお連れする。こんなよろこび、ほかにはない。

