

## アカダマキノガサタケの観察と料理

宮林 八男

2011年6月29日、千葉県立中央博物館の吹春先生より、キノガサタケが博物館に届いているので見に来ない?との電話が入る。2年前、もし発見したら是非連絡して欲しいと懇願していたキノガサタケ。まだ、見たことがないキノコなのだ。

早速、車で駆けつけ見せていただいた。段ボール箱の中に竹箆のしとねを敷いた上に、アカダマキノガサタケが・・・おお、なんて上品なんだろう!これは、凄い!

レースのマントを着飾った成菌と、その脇に幼菌のタマゴがひとつあった(写真1)。吹春先生からよかったらタマゴを家で孵化してみても、と薦められたので、よろこんで持ち帰る。重さ100g、縦75mm、横60mm(写真2)。

真夜中から朝方に孵化するので、1時間ごとに観察すること、適度な温度と湿度を保つため風呂場に置いて、ビニールをかけること、などのアドバイスをいただき、その環境の下で夜通し観察する。が、1日目(6月30日)は生れなかった。

そして、その夜。タマゴの胴周りが、ちょっとイビツになって、しかも、やわらかくなったような気がした(写真3)。

2日目(7月1日)の2時。まだ、生まれない。そのうち、うとうとして、ついにバクスイ・・・! 5時40分。しまった、寝過ごした! 急いで見に行ったら、なんとまあ可愛いお嬢ちゃんが生れていた。バランスを崩してしまったのだろうか、中ほどから折れていた(写真4)。頭にはタマゴの殻がのっけい

た(写真5)ので、そっと、外してやった(写真6)。

妻の観察では、4時には、まだタマゴ状態であったとの言。そのことから、生れてわずか1時間ぐらいで、こんなに成長したことになる。重さ90g、全長250mm。なんて、すばらしいことか・・・!! キノガサタケは、容姿端麗でもありとても美味と聞く。グレバとツボ?を除いて(写真7)、ス・ブにさせていただく(写真8)。アラゲキクラゲに似た、しゃきしゃき感。よく噛むとぬめりも出る。ほのかな上品なかほり。特有な味わいがあり、とても美味しい!

アカダマキノガサタケの情報と幼菌を提供していただいた吹春先生と奥様、そして、採集地の君津市から博物館に届けていただいた会員の坂本文雄様、心から感謝申し上げます。いい体験ができ、とっても、しあわせです。

### 追記

体験をとおり、疑問点がいくつか出てきた。今後の課題として取り組んでいきたい。

- ・頭部(グレバ)から生れるのが、正常なのか?
- ・タマゴが横倒しにならない支え方は?
- ・網目は粗いが、これが標準なのか?
- ・重さの変動、生れたら減少するのか?
- ・食べごろは、いつ?
- ・ベストレシピは?



写真1



写真5



写真2



写真6



写真3



写真7



写真4



写真8