

今年味見したきのこ

— アメリカウラベニイロガワリ・シャカシメジ・マントカラカサタケ —

藤田 正子

毎朝私が散歩するのは 50 年ほど前に里山を整備して公園化したところで、サクラを初め他の樹木も少なからず植栽している。木と共に土も他所から運ばれたせいかな、吹春先生いわくこの辺りでは通常見かけないきのこも現れているようだ。

おどろおどろしい印象だったきのこ

アメリカウラベニイロガワリ(写真1)は、散歩を始めた 15 年ほど前から数えて3回だけ出合った。最初はまだきのこに関心のない時期だったが、かさのピロード状の赤がなんて気持ち悪いのだろうと思い、強く印象に残った。2回目は前回から少し離れた雑木林内であった。きのこの勉強は駆け出しのところで、確かこんなきのこが図鑑に載っていたなあ、毒ではなく食べられるんだ程度の認識だった。その後、このきのこがヤマドリタケの仲間の中でもひとときわ美味であることを知り、再び巡り会える日を待ったが、なかなかお出ましにならない。過去2回もたった1本だけ不意に姿を現したので、偶然のチャンスに期待するしかなさそうだ。

そう思ってから4~5年経った今年の9月15日、散歩を終えて帰ろうとしたときに、何故か1本のきのこに目がとまった。近づいてみると、う〜ん、これはまさしくアメリカウラベニイロガワリではなからうか。場所は前とはかなり離れたクヌギ・コナラ林の入り口付近。薄暗くて、目の悪い私にはシルエット



写真1 アメリカウラベニイロガワリ

しか見えなかったから、きのこの方が「ここにいるのよ、気が付いて」と私を呼んだとか思えなかった。

帰宅して図鑑やネット検索で調べてみたところ、間違いのないと思えた。写真を添付して吹春先生に照会すると「アメリカウラベニイロガワリみたいですね」けれども、確信は持てないとお返事。

そこで意を決して、まずは少量を試食してみることにした。スライスしてバター炒めにするに変色して黒ずんでいた色が不思議なことに元に戻った。それを夫は3片、私は2片興味津々で口に運んだ。味はアカヤマドリに近いが、シャキシャキ感があって歯ごたえが

よい。半日経っても心身に異常は見られなかったので残り全部を満悦しついただいた。もちろん、その後も何事もなかった。味を占めてそれ以後も探してはみたが、元来、神出鬼没のきのこゆえそう簡単には見つからない。

図鑑とそっくりシャカシメジ

シャカシメジと出会ったのは9月30日。昨年と同じ場所で見つけたが、残念ながら老菌になっていた。今年は幼菌のうちに気付いたので株としてはまだ小さかったが、見つけたときが採りどきと思い2株持ち帰った(写真2)。



写真2 シャカシメジ

今度も調べて間違いないと思ったが念には念を入れようと吹春先生にメールでお尋ねした。すると「わたしもちゃんとみたことがないので、よくわかりませんが、おお、これはシャカシメジ、のようです、図鑑そっくりです」というご回答で、え〜、そんなに珍しいものなの？と逆にびっくり。食べて会報に載せてほしいとのことなので、さっそく調理してみる運びとなった。

幼菌のため一本一本が小さいので炊き込みご飯にした。冷蔵庫にあったベーコンを刻み、シャカシメジをほぐして一緒に入れる。味付けは醤油とお酒のみ。炊けてくると台所にホ

ンシメジ(銚子の醤油屋産)で炊いたときと同じよい香りが漂い、美味しくできていることを確信させてくれた。ご飯に混ざっているきのこ自体の量は少ないので、まずは夫と1膳ずつを夕食に(写真3)。期待に違わぬ美味しさだった。食後も特に異常はなく、ご近所のきのこ好きにも差し上げて喜ばれた。



写真3 シャカシメジとベーコンの炊込みご飯

地方名「ツルタケ」、味噌汁で食す

同じころ、キンモクセイが香り出したので昨年同時期にマントカラカサタケが出ていた場所に行ってみるとススキの間から白い太鼓のぼちのような幼菌がニョキニョキと立ち上がっていた(写真4)。

これは近所のお年寄りが昔味噌汁に入れてよく食べていた「ツルタケ」と呼ぶきのこだと昨年判明。その折に、その方に確かめに行くと「これがツルタケですよ」と嬉しそうに話すので昨年は差し上げてきた。後日感想を伺うと「久々に食べたけど、昔と変わらず美味しかった」そう。図鑑には食毒不明とあるが、この地域では普通に食べられていたと他の人からも聞いた。食感がいいので是非食べてみるよう勧められたので、今年は自分で食べてみようと思った。

大雨の翌日で水分をたくさん含んでいたせいか柄の部分はぼきぼき折れてしまったし、硬くて消化にも悪そうな感じなので使わず、



写真4 マントカラカサタケ

軟式のテニスボールのように柔らかいかさの部分だけを調理することにした。表面の粉っぽいところを洗い流すとマシュマロみたいだ。それを縦に7ミリくらいの厚さでスライスして味噌汁に入れた。使った幼菌は5個。ミョウガがあったので一緒に入れた。

火が通るにつれ、マシュマロは引き締まってふわふわ感はなくなった。出来上がった味噌汁を家族3人で取り分けた。味はこれといった感じなかったが見た目も食感もちょうど白身の魚が入っているようだねと語り合った。長年食べ慣れている地元の人と違って、初めて口にする我々は多少のリスクはあるかも知れないと覚悟をしたが、翌朝になっても何も変化は起こらなかった。

こうして今年も身近なところで様々なきのこの巡り会いがあったことを振り返り、感謝、感謝。□

房総きのこ今昔 ■ 宮様方のハツタケ狩 ■



三省堂學事部／三省堂大阪支店、季節のご挨拶より。残念ながらハツタケは写っていないが、「昭和2年10月9日、御料牧場事務所（現成田市）に集合し、三里塚葉山（現富里市）の松林にて、初たけを1時間餘りの間に籠一杯採られた」という記録が時事写真に添えられている貴重な一枚。（吹春公子）

秋晴の郊外に宮様方の御茸狩（三十九）
 高く澄み渡つた秋晴の去る九日、秩父宮殿下を初め各
 宮様が千葉縣三里塚御料牧場に成らせられ初たけの
 遊ばされました。當日宮様方には午前十時牧場の事務
 所に御集りの上、御乗物で三里塚葉山の松林に向はせ
 られ一時の間、御茸狩の間に籠一杯の御獲物を御探りな
 されました。寫眞は御茸狩の後御揃で御歡談の御探りな
 あります。（向つて左にお立の方が秩父宮殿下）