



図-14 ハリガネオチバタケ柄縦断面
菌糸は厚壁でクランプがある
上が表皮側 (油浸 1目盛4μm)

分裂するたびにクランプという面倒な装置を拵える必要がある複核菌糸と比較すると、どんどん分裂していけばよい単核菌糸の方がローコストで短工期なのではないでしょうか。

ハリガネオチバタケは厚壁の複核菌糸で柄を構成するという道を選択して、細くて丈夫な柄を手に入れたものと思われます。

これで細くても丈夫な柄ができる理由はなんとなく分かるのですが、傘とのアンバランス感は解消しません。また、風通しのよい極めて粗いひだと、頗る細長い棍棒状の孢子(北陸のきのこ図鑑を見てください)の組み合わせには、何か重要な関係があるのでしょうか。ハリガネオチバタケにはきのこの不思議が満載されています。

我々が「不思議」と捉えたきのこの特徴を、我々の理屈で説明してみようという試みはことごとく実を結ばないようです。そんなに簡単に正体を見せてあげようというチョロイきのこはいない、ということでしょうか? □

チチタケの美味しい食べ方

(麵類バージョン)

浦和市 横山 元

材料：新鮮なチチタケ、ナス、サラダ油、醤油、酒、うどん又はそうめん

採集時の心得と下準備

- ①採集時に傷をつけて乳液に逃げられぬよう注意する。洗わないでもいいようにきれいに採集する。
- ②汚れのついたチチタケは調理直前に軽く水洗いして土やゴミを取り除く。

調理方法

- ①大きいものはカサと柄を切り離し、さらに適当な大きさに切る。柄は縦割りに切る。小さいものはカサ、柄もろとも縦割りに真二つに切る。ポイント／チチタケは成菌なら家族数があれば十分です。それ以上は贅沢というものです。(余計なことまで書いてしまいました)
- ②ナスは縦割りにして、さらに斜めに切る。

- ③鍋に油を入れ、熱くなったらチチタケとナスを入れ炒める。ナスの切片の形が崩れるくらい十分炒める。
- ④汁として必要な水を加え沸騰させる。ナス、チチタケから出るアクと余分な油をすくい取る。
- ⑤醤油、酒で味付けを整え、沸騰させて出来上がりです。好みに砂糖を少量加えるとまろやかな、味噌を加えるとコクがでます。ポイント／科学調味料はさけること。チチタケ本来の味が堪能できなくなります。
- ⑥出来たチチタケ汁を冷蔵庫で一晩寝かせるとさらに美味しくなります。(ここが肝心、我慢のヒトヨだ！)

※2000年7月の暑中お見舞いより。

野生きのこのおいしい調理方法は、公開されることが少ないので、一記録として掲載しました。(吹春 俊光)