

食べ放題きのこ合宿

日比 九朗

9月27日 諏訪郡原村へ

バス弁を買いに、新宿の小田急デパートの食品売り場を物色しました。マツタケ（岩手産）が一本3,000円の値が付いています。（ふーむ！デパートではこんな値段になるのか。おや！コウタケが二本一箱2,800円か。チト、高いぞ）隣の初老のご婦人が、「ごめんなさい。これは、どのようにして食べるのでしょうか」おお！ここぞ“キノコの講釈師”の面目躍如、我が意を得たり、レシピから保存まで熱弁をします。店員までが、メモをしています。ご婦人は「そんなに美味しいなら、7箱いただくわ」わー、お金持ちだったんだ！

高速バスは、座席は広く騒音も小さく、快適な旅になりそうです。ところが、後ろの座席のご婦人の、お喋りが始まりました。お定まりの息子自慢、亭主、姑への不満、一族のもめ事を、聞き手と話し手の応戦が延々と続き、結局国勢調査をした気分で、富士見バス停で大林君の出迎えを受けました。

原村のペンション“さんどりよん”は、“シンデレラ”の意味ですが、そのような色気は全く無く、オーナーの川中さんの額の面積は、めっきり広くなり、何時出家しても良いぐらいですが、相変わらずの張り切り親父です。川中さんが、「八ヶ岳中央農業大学校で、野生キノコの展示会があるので行きましょう」と言うので、さっそく行ってみました。



展示会の、150種に余る、八ヶ岳のキノコの展示にビックリしました。ここでは高山性のマツ科、カバノキ科、ブナ科の樹木が中心ですから、千葉育ちの私には（名前だけは知っているが・・・）、といったキノコが大半を占めております。（おお！カバノアナタケがこんなに沢山、ミヤマトンビマイは大きなあ、ドクヤマドリも立派だな。）（アレ！チチアワタケは毒キノコか？アンズタケもカノシタもキシメジまでも毒キノコだと？マスタケやカラカサタケも不食表示だ。カワムラフウセンタケも、アマタケまでも・・・。こんなの全部、俺は食べてるのに）と不審に思っていると、我が会の大平さん曰く、「これは、あくまで原則論さ。今日の主催は保健所だからネ」会場の横断幕には「きのこ食中毒防止展示会 諏訪保健所」と大書されていて、初めて納得しました。

“さんどりよん”庭の片隅に、川中さんが栽培する食べごろのナメコを失敬して、今夜の酒の肴「ナメコのおろし和え」を作りました。理科大の井植先生が、この秋冷凍保存したアカジコウを、蒸しておろし和えすると、すこし甘味のコクが出て、フライよりさらに美味しい味がします。

夕食は、原村の大林君の実家から差し入れの、採れたての高原野菜に、新鮮マッシュルーム入り野菜サラダだけで、もう満腹になってしまいました。

今夜は、明日に備えて、良い子は早寝、10時にはもう夢の中です。今宵はスーパームーンとやらで、原村には、大きな満月が輝いていたのに。

9月28日 キノコを採って宴会を

一昨日、大平さんが、阿弥陀岳付近にマツタケを採りに行き、斜面を滑り落ちて、危うく阿弥陀様になるところを、辛くも生還したそうで、胸を押さえながら「今年の八ヶ岳の、



キノコのピークは過ぎました。ジコボウ（ハナイグチ）は不作です。マツタケも、高い山なら採れるが、この傷病の身では山案内も覚束ない。」とこぼします。突如先達が不在となり、本日のターゲットは、船山十字路口付近の、低い尾根の斜面に変更となりました。

この山では、クリタケは、群生していて、相当の量を確保できましたが、ジコボウ（ハナイグチ）やはり不作らしい。あちらこちらと、カラマツとシラカバ林を徘徊しても、やはり採るのに苦労します。おお！ムキタケ、ヌメリスギタケモドキだけは、ガッポガッポの収穫です。別荘の散策路脇には、ハタケシメジもこれまた大量に群生しています。道端の草地には、若いホコリタケが群生しています。これは蒸して、酢醬油に漬けたので、半年後はきっと珍味になっているはずです。他に、ホテイシメジやヤギタケ、カヤタケも収穫しました。そして、昨日の展示会での戴き物の、サクラシメジや、カワムラフウセンタケ、オオモミタケなども汚れをとって、鍋物の準備は完了となりました。

今夜は20人を超える大宴会なので、量が少し物足りないかと思い、スーパー“蓼科自由農園”に出向きます。コウタケも一寸高いが、値切ってゲットしました。マツタケが、15本で9,700円の値がついています。「おお、マツタケは、産地は安いなあ。小田急ではこれで30,000円はするぞ。でも親父さん、少し日が経ってないか?」「あんたプロ?」「まあそんなもんだ。5,700円にしときなよ。」「うーん！内緒でネ。」「ついでにそのホンシメジも、半額にしようよ。」「旦那、これは今朝採りだ。それは勘弁してくれ!」と懇願するので、言い値で買い求めました。

病院から戻った大平さんの怪我は、幸い肋骨強打と擦過傷で済んだそうで、採り置きのマツタケやショウゲンジ、クロカワ、コウタケなどを、大量に持ってきてくれて、逆に、



キッチンのテーブルは、きのこで満員となつてしまいました。今夜のスペシャルメニューは“マツタケとホンシメジと信州牛の陶板焼き”と決まりました。この美味しさは、今さら説明には及びません。全員が大感激で、箸を持つ目玉が飛び出しています。

コウタケは炭火焼きして、湯気が出たころ、醤油をサッとかけると、コウタケの持つ独特の香りと旨みが、いっぺんに口の中を占拠します。クロカワは文字通り、黒い革が地面から生えた様子で、傘が牛の額みたいなので「ウシビテー」のあだ名が有ります。これもコウタケ同様、炭火で焼き、表面に水滴が出たら傘を割いて、醤油をつけて頂きます。噛むと独特の苦みの中に、キノコの旨みが滲みでて、見た目の悪さに反して、こんな旨い日本酒の肴は無いでしょう。用意した鮎の骨酒は、あっという間に無くなりました。

さて、今夜のメインは名代“八ヶ岳きのこ鍋”です。大林君夫婦には「私が、今夜の元締めですから、日比さんは一切手も口も出さないで！」と釘を刺されているにもかかわらず、つつい鍋奉行を張ってしまいました。鍋に入ったキノコは、ムキタケ、ハタケシメジ、ショウゲンジ、サクラシメジ、ヌメリスギタケモドキ、カワムラフウセンタケ、他色々、内緒で、ベニテングタケもちょびつと……。これだけのキノコが入ると、全部の旨みが溶け出して、もうキノコの特定が出来ませんが、「キノコは90%が水です。満腹になっても、すぐにお腹は空きます。どんどんと召し上がれ！」と鍋奉行は強引に薦めて回ります。

純子さん自慢のクリタケご飯は、大変美味しい出汁が出て、別腹があるがごとく、箸が進みます。加えて、鳥ハム、ニジマスのソテー、豚肉のミルフィーユや新鮮野菜サラダと次から次へと出てくる純子さんの料理に、まるで盆と正月が一緒に来たような騒ぎです



が、とても食べきれません。料理が美味ければ、また酒も旨い。話題も弾み、まるで“ニワトリ小屋”のような大騒ぎは時計の針が零時を回っても、尚止みませんでした。鍋奉行も、酒が入り過ぎ、ぐるぐる回る階段に抗しきれず、這う這うの体でベッドに沈没し、明け方に気が付いたら、料理の菜箸を握って眠っておりました。



9月29日 エピローグ

綺麗に澄み切った空、八ヶ岳に、朝日が射してきました。私は、昨夜から酔いっぱなしのまま、朝食の準備にかかります。味噌汁には、昨夜の鍋の残りを使います。この鍋も、一晩置いたら味が凝縮し過ぎてとどくなり、お湯を増量して作ります。味噌汁用に残しておいた、ナラタケの出番はもうありません。オーナーの川中さんが、お百姓となって育て、収穫した、無農薬の新米とともに、美味しくいただきます。タベの残り、コウタケとクロカワは、私のお持ち帰りとなります。ナラタケとホテイシメジを持って井植先生ご夫婦は、小諸の生家に向かい、私達は、朝採りのセロリを手にして東京に戻ります。



原村の人たちも、日常の生活に戻っていきます。滑落でも、打撲で済んだ大平さんは、仕事そっちのけで、懲りずにマツタケを探しに、阿弥陀岳に入ったらしいし、川中さんは、田んぼの稲刈りです。大林君夫婦は、セロリの収穫で、4時起きで働いています。



終

