

ウラムラサキシメジをはじめて食べた話

菊乃



はじめまして。2016年秋から千葉菌に参加させていただいている菊乃というものです。まだキノコ観察二年目

で、はじめて見るキノコ、はじめて食べるキノコばかりで、楽しいやらビクビクするやら美味しいやらで目まぐるしい日々です。まだまだ何もわかっていませんが、じっくりと勉強していきたいと思っていますので諸先輩方にはご指導ご鞭撻をどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

とくに食菌に興味があります。まだキノコといえば栽培ものしか知らず、街中ではキノコなど滅多に生えないと思っていた頃、なぜか「自分で採った野生のキノコを腹一杯食べたい」といつのまにか強く願うようになりました。

ところが縁あってキノコ観察を始めたら、よく行く近くの公園をこまめにまわるとあれこれ出ているというのをあらためて発見しました。いままでなぜこれが目に入ってな



かったのかと不思議に思いつつヤマドリタケモドキあたりをリュックいっぱい収穫してあっけなく長年の夢が叶いました。見果てぬ夢だとばかり想っていたのに…

わたしにとって野のキノコを食べるといのは、こんなふう特別な事柄です。今回はそのひとつ、先日ウラムラサキシメジを食べた話を書かせていただきます。

「丸い茶色のものがたくさん見える。」それはここではわりと珍しいことだった。この公園は駅を出て100円ショップやらオシャレ(笑)なベーカリーやらをかすめ、心臓破りの坂を五分ばかり登ったところに、戦前の西洋館とちょっとした森があるといった場所で、もう長いこと散歩に通っているところだ。



それほど広さがあるわけでもないのに、季節ごとに色々なキノコがほんの少しずつ出てくれて、こっそり“今日の肴公園”と呼んでいる。その時期はタマ

ゴタケが豊作で、この日も数本収穫してどう料理しようかとホクホクしていたところだった。

すると遊歩道の奥の崖の手前のところに、茶色い丸いものが見える。「茶色いキノコはまだあんまり覚えてないんだよなあ。」とひっくり返してみると、鮮やかな妖しい紫色。これは数日前に買ったばかりの『おいしいきのこ毒きのこハンディ図鑑』にマル食で載ってたやつじゃん。ヤッター！いっぱいあるじゃん珍しい。と調子に乗って楽しく収穫しまくった。6-700gもあったらうか。



ウラムラサキシメジ

靴が重くなったところで、まてよここでこんなに採れるのは希なことだ。ヤマドリタケモドキだってここでは3本しか採れなかった。それに初めてのキノコはよく確認したほうがいいぞと脳内アラームがいうので、スマホでいろいろ検索しつつキノコの写真を撮って先日の観察会で親切にいただいた吹春先生に送ってみた。

するとたしかにウラムラサキシメジ、食べているというひともいれば顔がはれたというひともいる、食べるならば少しずつためしみて…という感じのお返事をいただいた。



ネットでも情報収集してみると、ウメハルシメジがダメな人がこれもダメらしい?とのこと。この春ウメハルシメジは大変美味しく食べたのでイケるだろうと、とりあえず茹でこぼしてみた。匂いはとても美味しそう。色もきれいな紫色。ではすこしだけ食べてみよう。食感もプリプリして素晴らしい。ただちょっと後味にクセのようなものがあるので、しばらく水に晒してみることにした。

結局ためにしに味見してから数時間、何もおきないのでほどよくクセの抜けたウラムラサキシメジ適量をタイ式グリーンカレーに入れて美味しくいただいた。家族にも好評だった。

残りのウラムラサキシメジも佃煮風に炊いて食べてしまったが無問題で、来年また見つけることができれば「去年はビクビクしてたなあ。」などと言いながらムシャムシャやれる。このキノコは料理しても紫色が鮮やかに残ってうつくしく、彩りとしても楽しく使えそうだ。



長年の馴染みの小さな森の、いままで気がつかなかった恵みをまたひとつありがたく受け取ることができた。そう思うとさらに少しだけ森と親密になれたような気になる。この感覚はただ散歩するだけでは得られない、なにかもっと直接的な生々しいもので、自分が森の一部になれたような気がしてとても快い。

ごちそうさま!またよろしくね。そんな欲張った挨拶を森に送った。