

★きのこと私★

高野 和子

きのこと関わりを持ち始めて早や8年になる。

それはSNS で知り合った山形の友人から春は山菜、秋には最上で採れた天然なめこを送って戴いて食したことから始まった。

春から始まる三番瀬の潮干狩りは大概是6月半ばで終わるが、外来種のホンビノス貝は一年を通して採れる。

しかし、9月下旬になると海水温度はかなり低くなる。

秋のアウトドアは『きのこかなあ〜?』フツと浮かび上がったその思いは直ぐに行動に移ることに・・・

きのこ採りを謳ってメンバーを募っているアウトドアのコミュは難なく見つかった。

8年前の10月の初め、湯沢の山荘に一泊して初めての天然きのこ採り。

それ以来、浅間山を中心に富士山、八ヶ岳、水上、北信、南会津、日光へと足を延ばし、桜の花びらがハラハラ散る季節から始まって初冬までのきのこを楽しんでいる。

出会ったきのこで代表的なのは、アミガサタケ、ハナビラタケ (写真1)、タマゴタケ (写真2)、アカジコウ、チチタケ、ホウキタケ (写真3)、ショウゲンジ、アミタケ、

ハナイグチ、コウタケ (写真4)、クリフウセンタケ (写真5)、マツタケ、クロカワ、ホンシメジ、シャカシメジ、シモフリシメジ、ヒラタケ、ムキタケ、ナメコ、エノキタケ etc.



↑写真1 ハナビラタケ
←写真2 タマゴタケ



↓写真3 ホウキタケ菌輪
↓↓写真4 コウタケ





写真5 クリフウセンタケ



写真6 ホウキタケの仲間

出会うきのこの総べてが初めてで新鮮で見つけた途端、その場に座り込んで上手くもない腕でカメラをあらゆるアングルで撮りまくる。それは自分にとっては至福の一時である。

【きのこ】この摩訶不思議な生物。

その魅力に魅せられてしまったのは私だけではない。

SNS で知り合ったきのこ好きな仲間、4年前に入会した千葉菌類談話会の諸先輩方、富士山で出会ったマツタケ名人・・・

学術的に深く深く追求している人、きのこをアートとして捉えている人、私のように食することから始まった人・・・

みんなみんな、きのこに取り憑かれると言っても過言ではない。それだけきのこは人を惹きつける魅力があるのだろう。

昨年出会ったきのこを記してみたい。

◆5月◆

浅間にコシアブラ採りに向かう途中、毎年立ち寄る場所がある。其処はタラノメ、ヤマウドが少しばかり採れる地味～なポイント。藪の中を探していたらアミガサタケが2本見つかった。

山菜採りの後に川のほとりで三番瀬のホンビノス貝とコシアブラのペペロンチーノ風パスタを皆で作った後、タラノメやヤマウドの天ぷらを戴く。その後、アミガサタケの味を知らない仲間たちにオリーブオイルで炒めて小さく人数分に切って皆で分けて味わった。何しろ2本しかないのだから。『う～ん美味しい～!!中々いけるねえ～!!』と好評だった。

◆6月◆

中旬より日頃定点観測している柏市の城址公園にムラサキヤマドリタケ（写真7）の出具合を見に行く。此処はヤマドリタケモドキ（写真8）、アカヤマドリ（写真9）、タマゴタケ、キタマゴタケ、チリメンチタケ他カワリハツ、アイタケなどにも出会える。



↑↑写真7 ムラサキヤマドリタケ

↑ 写真8 ヤマドリタケモドキ

→ 写真9 アカヤマドリ

月末は佐倉城址公園にて千葉菌類談話会の総会及びきのこ採集会。一昨年初めて見たクモタケを自分で見つけてみたいと思い、A

さんご夫妻のお嬢さんのTさんに同行して頂いた。冬虫夏草がどのような場所に出るのか初めて見る事が出来、貴重な体験になった。

◆7月◆

7月に入ると俄かにきのこモードが盛り上がる。

浅間のハナビラタケは出ているかしら？

タマゴタケは顔をだしているかな？

梅雨明けや気温に依って微妙に変わるきのこの出具合に気を揉む季節になる。

アカジコウ(写真10)はとっても美味しいきのこでスライスしてサッと茹でてワサビ醤油で戴くのだが、此处千葉からの浅間通いでピンポイントで出会うことは難しい。それ故、出会えた時の喜びはひとしおだ。



写真10 アカジコウ

7月10日～11日に掛けて、千葉菌のAさんご夫妻のご案内で奥日光のきのこ探索に仲間と出かけた。

一番の目的はタモギタケに出会うこと。一昨年と同じコースを歩いたが、日光のフィールドはいつも行っている浅間や八ヶ岳や富士山とは様相が異なる。

ハルニレの巨木の先に苔むした大木が横たわっていてレモンイエローのタモギタケ(写真11)がビッシリ生えていた。

Aさんご夫妻が探してみんなに見せて下さるためにそのままにしてくださったのだ。ありがたい。

その他、タマチョレイタケやアミヒラタケなど、思いがけずに出会えたきのこもまた嬉しい。



写真11 タモギタケ

◆8月◆

7月下旬～8月に掛けては何と言ってもチタケ(写真12)だ。この季節には一度はチタケソーメンを食べたくなる。チタケ独特のコクが口いっぱいに広がって真夏の暑いこの時期に恋い焦がれるきのこである。

きのこ狂いの群馬の友からLINEの動画でチタケ採りの実況中継が伝わって来た。

矢も盾もたまらず飛んで行った。其処は八ヶ岳の東面。白駒池に向かう途中だった。



写真12 チタケ(方言でチタケともいう)

友はチチタケよりもヤマドリタケモドキや
オオツガタケ (写真 13) の出が気になってい
たらしい。



写真 13 オオツガタケ

そして下旬には富士山への思いが日に日に
増して来ていた。始発の電車と富士山駅から
発車するバスで一人富士山五合目を目指した。

五号目から三合目までの下りの山あい
で前年に初めてヤマドリタケを見つけた時の
感動が未だに脳裏に焼き付いていて、また足
を運んでしまった。

7 月に浅間で 2 頭の子熊を連れた熊の親
子に遭遇して以来、必死に引き返したせいで、
膝を痛めてしまっていた。その痛みは半端で
はなかった。それ以来、ストックが杖代りと
なった。大小 5～6 個のヤマドリタケに出会
えた。富士山のヤマドリタケは今年は 7 月か
ら始めたいと思っている。

◆ 9 月 ◆

8 月下旬から思いは富士山のヤマドリタ
ケへ・・・

9 月には 22 年乗った車から新車の軽のバ
ンに乗り替えて布団を積んで車中泊できの
こ行脚の旅に出た。

9 月中旬

浅間→八ヶ岳東面→浅間→八ヶ岳西面 (原

村) →富士山→松姫峠→浅間

出会ったきのこ【シャカシメジ、アミタケ、
クロカワ (写真 14)、ムラサキヤマドリタケ、
ヤマドリタケモドキ、アカヤマドリ、オニイ
グチモドキ (写真 15)、ハナイグチ (写真 16)、
キノボリイグチ、オオモミタケ、タマゴタケ、
マツタケ、アカモミタケ、カワリハツ、シダレ
ハナビタケ、ロクショウグサレキン、ヤマドリ
タケ、クロラッパタケ、ヤマイグチ、ウラベニ
ホテイシメジ、サクラシメジ、アンズタケ、ヒ
メベニテングタケ、チャナメツムタケ、ショウ
ゲンジ、オオツガタケ、ツバアブラシメジ、ヌ
メリササタケ、アミハナイグチ、カラマツベ
ニハナイグチ、オオキノボリイグチ、アイシ
メジ、キハツタケ、ナラタケ、オニナラタケ】



↑ 写真 14
クロカワ

→ 写真 15
オニイグ
チモドキ



八ヶ岳西面 (原村)
では千葉菌の会報
No. 32 の日比九朗氏
が寄せた【食べ放題
きのこ合宿】に詳細
が記されている。

この合宿に呼んで
くださった諸先輩に
感謝、感謝!!



写真 16 ハナイグチ

9月下旬、ついに初マツタケGet!!

浅間で車を停め、いつもと同じようにきのこの出るポイントを歩きながら確認していると古びた別荘の入口にカラカサタケ?と思われるきのこが目に入った。『カラカサタケって焼くとスルメのような味がするって、誰か言ってたような?』『ちょっと試してみようかしら?』そんな気持ちで近づきヒョイと手に取ると、何とマツタケ~?ではないか。

匂いを嗅いだら正にマツタケ (写真 17・18) だった。

マツタケは端から自分には縁のないきのこだ。と思い込んでいた。そしてマツタケに夢中になる人はその他のきのこを【雑きのこ】と称して興味の対象から外す人が多い。

『自分はそんなじゃない。』と心に言い聞かせながらも浅間に行く時はそこも定点観察のポイントになったのは言うまでも

ない。写真 17・18 のマツタケは定点観察した結果、1 本目より 19 日後に 1.5m 離れて出た物である。



↑ 写真 17 マツタケ

↑ 写真 18 掘り出したもの

◆10月◆

初旬、8月に一人でヤマドリタケを探しに富士山に行った時に知り合ったマツタケ名人にマツタケの採り方を伝授して頂いた。と言っても簡単に習得する訳にはいかない。

何せ苔の下に全く姿を現していないマツタケを探すのだから・・・コメツガの木の根

元を捲ってマツタケが頭を出した時には吃驚した。年に数百本採ると言う。その人は11月には筍も掘り出すとのこと。

富士山のショウゲンジ (写真 19) の苔むした中にポッポッと頭を出している姿は、独特のフォルムが何とも可愛らしくって見とれてしまうのだが、浅間もショウゲンジの宝庫である。



写真 19 ショウゲンジ

地元の人はリュックに沢山詰め、両手にもビニール袋一杯に早朝から山に入って我々が入る頃には汗を掻き掻き満足そうに下山してくる。もう採り尽されてしまったのでは?と心配する人もいるが、どっこい何人もの目に触れずに慎ましく生えている姿を見つけると地面に伏してこれまた下手な写真を撮りまくる。

ショウゲンジは地元の人気ほどには美味しさを感じない。

あんなにまで沢山採って一体どうするつもりなんだろう?と人ごとながら心配になってくる。汁物にするより炒めたりピザの上にトッピングの方が美味しく感じられる。

私的にはそれほど夢中になって採るきのこではない。が、何故か毎年同じようにレンズを向けてしまう自分がいるのは否めない。

◆11 月◆

8～9 月に掛けて賑やかだった富士山のきのこは 10 月の初旬ともなると晩秋の装いが色濃くなる。

赤い実を沢山つけていたコケモモもすっかり姿を消してきのこの数も極端に減ってくる。

浅間も下旬になると落ち葉で埋め尽くされきのこの姿を見つけるのに苦労する。

晩秋のシモフリシメジやクリタケ（写真 20）などで大体お終いになる。



写真 20 クリタケ

するとそれに替わる冬のきのこを求めて北信のきのこの便りがチラホラ・・・

冬のきのこに代表されるのは主にムキタケ、ナメコ、ヒラタケ（写真 21）など。



写真 21 ヒラタケ

高崎まで電車で行き、仲間と車に乗り合わせて北信に向かう。

檜枯れが終息期を迎えたのか？以前より冬のきのこの出がめっきり少なくなった。

千曲川沿いの両脇の山に分け入り、新規開拓をしながらのきのこ採り。

昨年は仲間 7 人と以前から登ってみたかった Y 山を目指した。標高 800m 辺りからきのこの姿がチラホラ・・・

のこの姿がチラホラ・・・

長鎌でナメコ（写真 22・23）やヒラタケを落として、それを下で透明のビニール傘を開いてキャッチする。共同作業だ。

勾配がきついので効率的なきのこ採りはこれに限る。

単独で行ったら苦労することだろう。



写真 22・23 ナメコ

◆12 月◆

一昨年より庭の棕の木（クワ）の切り株にエノキタケが生えるようになった。我が家で天然きのこが収穫できるとは考えてもみなかった。昨年スライド会の時に持って行って、先輩に見て頂いてエノキタケの特徴を教えて頂いた。

12 月は例年千葉菌の講演会と忘年会がある。以前からお聞きしたかった伊沢正名氏と奈良一秀氏の講演の後、忘年会が行われた。きのこ好きな仲間が集ってきのこの話題で盛り上がり、専門的な知識を身につけた諸先輩方の中で、ただ々きのこ好きの私だけが仲間として受け入れて下さり、楽しいひと時を過ごすことが出来るのは皆さまの広いお心ゆえだと感謝しています。

今後、自分のきのこに対する関心がどの方向に向かうかは不確かではありますが、千葉菌というきのこのフェアリーリングの一員であり続けたいと願っている次第です。

今後とも宜しくご指導お願い致します。