

しかばねの喇叭

キクノ

同定台の上にならずたかく積まれたそのきのこにはまだ和名がなかった。アンズタケという食用きのこに似た大きさと形だったが、そのような陽気な明るい色合いや華やかな香りはまったくなく、少し青みがかった血の気のない人間の皮膚のような沈んだ色で、土埃にまみれて置いてあると周囲まで暗くなるような感じがした。

いろいろな人が勝手に仮称をつけて呼んでいると説明されたが、そのときわたしの脳裏に浮かんだ言葉は不吉なものだった。

きのこの観察会のために早起きしたその日は、ごく普通の朝だったと思う。ただなんとなくいつもより視界が狭いというか、見ていた風景のひとつひとつが今は不自然に小さくしか浮かんでこない。駅を降りたわたしは、遅刻しそうになって焦っていたせいかわバスを乗り間違ってしまった。乗り場はそこで良いはずだったのに、目的地には着かなかった。ぼそぼそと喋る運転手の指示に従いバスを乗り継ぎ、着いたバス停は以前も来たことのある場所のはずだが、なぜか見覚えはなかった。

会場である小屋には人々が集まっていたすでに話が始まっていたが、それがまたさっきの運転手の声のようにぼそぼそと聞こえる。遅れてきたわたしをおいて皆はきのこを探しに散って行ってしまった。わたしも後からとぼとぼと森に出たが、見つけたきのこは

真っ赤な巨大な舌の形で半ば腐ったものや、カサの真ん中がぐしゃぐしゃと奇形になったようなものばかり。竹林の奥には尖った竹が生えかけていて、そこで赤い卵から妙に白く浮き出るような色の衣を纏った腐臭のするきのこを見つけて誰かが喜んでいて。虫から生えたきのこを無心に掘り出している人々を通り過ぎて、わたしは同定台のある小屋に戻ってきた。



ゾンビラッパタケ、そんな名前がふと浮かんできた。それはゾンビが吹く喇叭なのか、ゾンビの皮で造った喇叭なのか、自分でもよくわからない。ただその沈んだ色と匂いをもつ名無しのきのこに、とつぜん食欲をそそられたのだ。

比較的美麗そうなひとつを摘みあげ、先生に「これ食べられますか？」と質問したとき、きつとわたしは薄笑いを浮かべていた。「食べてみてよ。たぶん毒じゃないと思うんだ。」そんな答えをいただいて、わたしは浅ましく自分の袋にきのこをいくつも放り込む。

そこからどこをどうしたか、急いで家に帰りついたわたしは、とるものもとりあえずゾンビラッパタケを料理した。塩水で虫を抜き、いくつか切ってオリーブ油と大蒜で充分に加熱する。そうするとカサの色が濃く紫色になってきて、よけいにゾンビめいてくるが食べたくてたまらない。

皿によそう余裕もなくスキレットからそのままひとつ口に入れると、芳醇な汁が出てきて野生きのこ独特のこってりした旨味が広がってくる。華やかさはないが、アンズタケより好みだ。これなら炒め物や汁物も良さそうだ。洋風の炊き込みご飯もやってみたい。家族もやってきて、無言で食べ始める。気がつけばあっというまにスキレットは空になってしまった。そのあとは何もなくて、わたしも家族も腹痛に苦しむでもなく、夜中にゾンビ化するわけでもなく。ただ旨いものを食べた満足感だけで、ほんとうに何もなかった。

ところが何ヶ月もたった今になって、その時この文章を書くために記録しておいたはずのメモも何枚も撮っておいたはずの写真も何もみつからない。記憶はたしかにある。だが「そんな観察会なかったよ」と言われるのが恐ろしくて、いまだに口に出せないでいる。



(この話は、きのこの仮称も含めてすべて冗談で、単なるきのこの食レポートですので、誤解無きように宜しくお願い申し上げます。)

※ 登場するのは、いつしかミカドアンズタケ(仮)とよばれるようになった、カサの表面に赤みがあり、しわひだがクリーム色のアンズタケの仲間です。佐倉での観察会で多く報告され、とくにシラカシの下にみられます。千葉菌では、かつてオトヒメアンズタケ(仮)という名称で記録されたこともあります。誤りで、本種に現在和名はついておりません。(編)