

平成最後のきのこ採り

高野 和子

【2018/2】

2年続けて庭の棕の木の切り株に生えたエノキタケも今年は顔を出さず、代わりに酔芙蓉の木の切り株に出ているのを見つけた(写真1)。焦げ茶色のピロードのような柄に産毛が生える。スーパーの店先で売っているアイボリーの栽培エノキタケとは似ても似つかない姿だ。1回分の味噌汁が出来たが、ナメコのようなツルンプルンとした食感が嬉しい。



写真1. 庭の酔芙蓉の切り株に出たエノキタケ

【2018/3】

いつもお世話になっている千葉菌の先輩の大蔦さんの懐の深さ広さには驚かされる。会に入って年月の浅い私に快くきのこの出る場所を案内して下さる。普通の人には自分で見つけたきのこのシロは誰にも教えない、教えたくないものだ。3月初めに千葉市在住の大蔦さん宅付近まで行き、先輩の磯田さんと

3人で桑の木の切り株から発生しているエノキタケを観察することが出来た(写真2)。ただ、残念なことに時期が少し遅く老菌になってしまっていた。頃合いが大事。



写真2. 千葉市内、大蔦さん宅近くの桑の木の切り株に出たエノキタケの老菌

【2018/4】

前年はこの先輩たちと通ったシロでアミガサタケを2回で100本以上採ったが、今年はサッパリ・・・雨と気温の関係か？3回ほど足を運んだが、出会うことが出来なかった。今年は全国的に不作だったらしい。我が家の近くの公園の傍の桜の木の根元に辛うじて3本見つけた(写真3)。モリーユ好きの菌友のあこさんにあげたらとっても喜ばれた。

【2018/5】

5月後半、山菜を求めて苗場→舞子高原→津南→野沢→木島平→山田牧場→湯の丸ス



写真3.
自宅近くの公園
の脇の桜の木の
根元に出たアミ
ガサタケ

キー場を経て沼田に向かった。最後の沼田は温泉付き別荘で4日間滞在。『沼田はリンゴの栽培が盛んなので、ハルシメジが出ているかも知れないから探してみたら?』と大蔦さんからアドバイスを頂いていた。リンゴ畑はネットが掛けられて勝手に入れない。農家の方の許可を頂いてリンゴの木の下を歩かせて頂いた。奥さんが1週間前にきのこの姿を見掛けたというので案内して頂いた。3~4本のハルシメジらしききのこが纏まって干乾びていた。写真を撮らせて頂いた。するとすぐその近くに若い元気なハルシメジが1本目に入った(写真4)。滞在中の別荘に帰って1本のハルシメジを大事にお吸い物に・・・その上に庭の三つ葉を散らして戴いた。無農薬のリンゴ栽培をしている農家は殆どないとのこと。リンゴ栽培で使う農薬はかなりの量らしい。まあ1本くらい良いか〜とアバウトな性格の為食べてしまった。初めて味わうハルシメジの味に満足、満足~!!その後、千葉菌のハルシメジの大御所の菊池さんに電話で講義して頂いた。長い年月、緻密な観察をされたようでその熱意に尊敬の念を抱いた。到底自分には出来ないことだ。

5月27日、苗場の山頂近くで友人とワラビ採りをしている時、大蔦さんからスマホに着信があったようだ。電波の具合が悪く切れ

てしまったが、ショートメールに伝言が残されていた。『浅井さんの奥様、交通事故で亡くなりました。』との内容に茫然とした。いつもご夫婦仲良く千葉菌の会に出席され、その後の懇親会にも参加されていた。私は車中泊で山菜、きのこ採りに良く出掛けるのだが、採ったきのこの保存に苦慮している。と話したら奥様から『塩漬けにしたら?』とアドバイスして頂いた。もっともつきのこのことを教えて頂きたかった。直ぐに新潟から日光に向かおうか?と思案していたら、近親者で葬儀を済まされるとのこと。ご夫婦二人三脚できのこどっぷり生活を送っていらっしゃる様子をブログを通して羨ましく見せて頂いていたので、ご主人の悔しさ、お辛さが痛いほど胸に沁みる。心よりご冥福をお祈り申し上げます。



写真4.
沼田のリンゴ
畑の木の下に
出たハルシメ
ジ

【2018/6】

菌友が前年に都内の公園で出会ったカンゾウタケに私も出会ってみたい~!!という思いが日増しに強くなっていた。いつもきのこのアドバイスを頂いている東京のきのこの会の佐藤さんから頂いた情報で八王子方面にあこさんと共に向かった。樹齢100年以上のスタジイの木の根元に赤いカンゾウタケを見つけた時は感動ものだった(写真5)。

別の場所では既に老菌になっていたの、来年は日を改めて行ってみることにする。あこさんと大小2個のカンゾウタケをナイフで半分ずつにして分けた。生で山葵醤油で食べると美味しいと聞いたのでやってみたが、私にはあまり美味しさは感じられなかった(写真6)。定点観測をしている柏の公園では6月にはアカヤマドリ、ベニタケ、アマタケ、イボテングタケ、ガンタケ、ムラサキヤマドリタケ、ヤマドリタケモドキ、ルリハツタケ、コテングタケモドキ、ノウタケ、カワリハツ、アイタケなどが確認された。落ち葉の中に1本だけ出ていたルリハツタケは何故此处に1本だけ～?と不思議な気持(写真7)。何年も通って初めての出会い。来年以降も観察を続けてみたい。



写真5.
カンゾウタケ

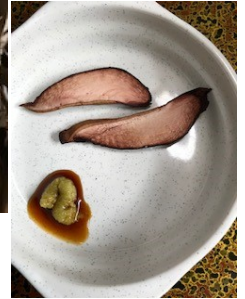


写真6. 生のカンゾウタケを山葵醤油で食す

6月下旬、千葉菌類談話会の総会及び佐倉城址公園のきのこ観察会が開かれた。此处ではヤナギマツタケに出会えた事はカンゾウタケ、ルリハツタケに並ぶ大きな成果だった。

軽井沢ではウスタケ、ヒロハチチタケ、ハナイグチ、アマタケ、アケボノアワタケ、ベニタケ、アメリカウラベニイロガワリ、サマツモドキ、タマゴタケ、ササクレヒトヨタケなどに出会い、菌友3人と出掛けた奥日光ではマスタケの老菌、タマチョレイタケ、タモギタケ、ナラタケ、ハナビラタケ、ホウキタケに出会った。



写真7. 柏市内の公園に出たルリハツタケ

【2018/7】

7月初旬、菌友3人と奥日光から日光市内のだいや川公園のきのこ観察会に参加。川嶋健市氏が講師。千葉菌の浅井さんも参加された。いつもお二人の参加なのにこれからはお一人で・・・と思うと寂しい。川嶋氏はきのこ菌床栽培の会社の社長さん、今年初めて出会ったカンゾウタケも栽培しているとのこと。吃驚～観察会は12年も続いているとか。

この季節は浅間の夏きのこのアカジコウとヤマドリタケモドキ(写真8)、富士山の



写真8. 浅間のヤマドリタケモドキ

ハナビラタケ、ヤマドリタケ（写真9と10）が中心になる。しかし、富士山とはいえこの時期きのこがぼこぼこ出ている訳ではない。オレンジがかった鮮やかなアンズタケの群れが緑の苔の絨毯の中に出始める季節だが、他のきのこの姿は未だ未だ・・・そんな状況の中で偶然見つけたヤマドリタケの姿にカメラのシャッターを何度も押した。出会いたかったきのこに向き合っている時が一番の至福の時間だ。今年は富士山のハナビラタケ

に出会うのも目標の一つだった。毎週のように富士山通い。バライロウラベニイロガワリ、コガネタケ、アメリカウラベニイロガワリが見られた。マスタケの幼菌にも出会えた（写真11）。茹でて味噌漬けにするとチーズのようなコクのある味を楽しむことができる。浅間ではアカジコウが予想以上に出ていた（写真12）。直径30cmもあろうオニイグチモドキも見つけた（写真13）。普段見かけるのは大きくても直径5cmくらいなのだから。



写真9. 富士山のハナビラタケ



写真10. 富士山のヤマドリタケ



写真11. 富士山のマスタケ



写真12. 浅間のアカジコウ



写真13. 浅間の巨大オニイグチモドキ（直径30cm）

【2018/8】

8月は大好きなチチタケ探しとヤマドリタケに出会うこと。それと日光のフカミドリヤマタケ（ヒスイタケ）に出会うことが目標だった。ヤマドリタケは前年に比べて期待していた程の発生量ではなかった。チチタケも然り（写真14）。富士山→八ヶ岳→浅間→野反湖→水上→奈良俣ダム→奥日光→日光→拝島→帰宅。とチチタケ探しでグルッと周ったが、成果は各地で1本と振るわなかった。



写真14.
奈良俣ダム
近くのチチタケ

こんな年もあるのか・・・奈良俣ダムから金精峠に向かう国道120号線に合流する国道401号線沿いに山野草、きのここと書いてある看板が目止まった。フラッと立ち寄り、冷蔵庫に保管されたチチタケを1500円で買うことにした。カバノアナタケ茶を戴きながら店主と暫しきのこ談義に花を咲かせた（写真15と16）。お茶をお替りしたら、帰りに奥さんがペットボトルにお茶を詰めて持たせてくれた。カバノアナタケと言えば、菌友は一年を通して毎日煎じて飲んでいる。知り合いのお嬢さんが子宮がんを患っていると聞き、何かして差し上げることはないか？との思いから、その菌友と一緒に連れて行って頂いたことがある。木登り機を使って、カバノアナタケが出ている白樺の木の上の方まで登り、ノミと金槌で塊を落とす。硬い欠片が頭

の上から落ちてくるので充分気を付けながら下で拾い集める。山菜やきのこ採りで一緒の時は私の分までペットボトルに詰めて持って来てくれる。しかし、こうした危険の伴うきのこ採りは自分には無理だと自覚している。



写真15. 山野草、きのこ
直売所のカバノアナタケ



写真16. ご馳走になっ
たカバノアナタケ茶

日光のフカミドリヤマタケは今年出会い、カメラに収めたいきのこの一つだった。いざ、公園に行っても探し出せない。千葉菌の大先輩の浅井さんのブログを参考にさせて頂いたが場所が特定できず、夏と秋のきのこの観察会でお世話になっている管理事務所に寄りアドバイスを頂いた。浅井さんのブログに書いてあったが、ブログを読んだ善からぬ輩が苔ごと持ち去ったらしい。希少なきのこを持ち去ってしまうなんて、酷いことをする!! 苔を剥がした後の剥き出しになった土が円形脱毛症のように幾つか見えた。帰り、くるまを運転している最中に浅井さんからメールを頂いた。時期が少し遅かったのと今年は数が少なかつたらしい。こんな状況で来年は出てくれるだろうか？

【2018/9】

9月前半の2週間は道志村のコテージを借りて主に富士山通い。中旬は八ヶ岳、浅間、戸隠方面に車中泊できのこ探し・・・後半の10日間は富士吉田市のシェアハウスを借りることにした。9月の富士山はきのこの最盛期だからだ。しかし、この月は台風の襲来が頻繁で、倒木のため林道が通行止めで封鎖されることもある。10日までは富士スバルラインはマイカー規制で一般車は入れない。バスを利用するか林道周辺を歩く他ない。ショウゲンジがポツポツ出ている中を『オヤッ？マツタケかしら？』と足元に何やらきのこの傘が丸く少しだけ出ているのを見つけた。匂いを嗅ぐために地面に屈んだがマツタケの香りはしなかった。慎重に掘り進んでいくと柄の先端が先細りになっている。これはきつとオオモミタケに違いない、と直観した。6～7年前、長野の大河原峠で巨大なオオモミタケを採った人に見せて貰ったことがあったからだ。自分で採ったのは初めてだった。その後、今シーズンは3本のオオモミタケに出会うことが出来た（写真17）。

富士山には自称マツタケのプロと名乗っている人がかなりいる。現に苔の下にあるマ



写真17. 富士山のオオモミタケ

ツタケを探し当て5～6kgも袋に入れて下山してくる姿に出くわす。一人で歩いているとその中の小さなマツタケを戴くことも何回かあった。苔の下のツガマツタケは苔の上にニョッキリ出ているものより上物なのだそう。しかし正直な話し、お吸い物にしてもマツタケ独特の香りや食感に満足いかなかった。過去に浅間でも2本採ったが期待しているような味わいを感じることが出来なかった。きのこを食することから入った世界なので、どうしても美味しさを追求してしまう。そんなこともあり、今までマツタケに嵌ることもなくマツタケ以外のきのこをひたすら追い掛けてきたのだが・・・ところが今年初めて出会った富士山のツガマツタケはマツタケ以外のきのこ（一般の人は雑きのこと呼んでいる）を探して一人富士山を歩いていた時、シラビソの木の根元に生えているコメツガの幼木の下で苔から僅かに顔を出しているツガマツタケを見つけた。オオモミタケのこともあるので慎重に掘りだした。富士山に通い出して7年目によく自分で見つけることが出来た。素直に嬉しい～!! 周りに目を向けるともう1本端正な姿で苔の中から顔を出しているツガマツタケの姿が目に入った。一度に2本Get とはラッキーな一日だった（写真18-19）。



写真18. 富士山のツガマツタケ初Get～!!



写真19. 富士山のツガマツタケ
2本目 Get



写真20. 富士山のツガマツタケ
3本目 Get



写真21. 富士山のツガマツタケ
(菌友あこさん初GET)

マツタケをGetした、と言うと皆目を輝かせる。日本では大方の人は【きのこ=マツタケ】を連想するらしい。マツタケがあらゆるきのこの中で一番美味しいのか？単純な疑問が自分の中で少しずつ膨らんで来た。1本は自宅に宅急便で送り、残る1本は週末に菅平で一緒にきのこ採りをする菌友たちと3人で屋外で圧力なべを使ってマツタケの炊き込みご飯にして食べた(写真22)。前日に八ヶ岳と浅間で採ったオオツガタケ(写真23)も残りのマツタケと一緒に網焼きにして食べ比べてみた(写真24)。3人の感想は断然マツタケが美味しい〜!!とのことだった。



写真23.
八ヶ岳の
オオツガタケ



写真22. 菅平にて、ツガマツタケの炊き込みご飯



写真24. 菅平にて、ツガマツタケと
オオツガタケの網焼き

マツタケ名人はマツタケ以外の雑きのこには殆ど目もくれない。マツタケ採りの何がそんなに面白いのかは良く分からない。きっ

と人を惹きつける何かがあるに違いない。

富士山と信州を行き来する時は必ず大月から30kmほどの奥多摩に足を運ぶことにしている。今年は5回通った。7~8年前、あるきのこの会の観察会に参加した際の、きのこ花盛りの光景が脳裏に焼き付いて離れない。新しくトンネルも出来たので3年前から通っている。尾根伝いの如何にもきのこが出そうな山肌に見えるのだが、どういう訳か以前のきのこの山ではなくなってしまうらしい。もっと奥まで行きたいが一人で進むのは熊がこわくて行き切れない。此処ではウラボシホテイシメジとサクラシメジと小さなヤマドリタケの幼菌に出会った。富士山以外でヤマドリタケに出会ったのは初めて。(写真23、25-33)

【2018/10】

例年だと10月からは八ヶ岳、浅間、信州に目を向けるのだが、今年は10月の富士山のきのこはどんなだろう？という気持ち加わり浅間、八ヶ岳と富士山を何回か往復することになった。富士山では10月に更にツガマツタケにもう1本出会うことが出来た。信州ではイボテングタケ、チャナメツムタケ、ハナイグチ、ササクレヒトヨタケ、クロカワ、オオツガタケ、クリタケ、シモフリシメジ、キシメジ、アイシメジ、ナラタケ、クリフウセンタケ、ホンシメジ、ハタケシメジ、スギヒラタケ、ナメコ、ムキタケなどに会った。

10月半ば、千葉菌のきのこ観察会が市原のクォードの森で開かれた。その直前、TVや新聞でバカマツタケの人工栽培が成功した、との



写真25. 富士山のタマゴタケ



写真26. 富士山のクロラッパタケ



写真27. 富士山のクロラッパタケを使ったチキンフリカッセ



写真28. 富士山のアマタケ



写真29. きのこをベースにした海鮮パエリア



写真30. 浅間のクリフウセンタケ



写真31. 浅間のササクレヒト
ヨタケ



写真32. 戸隠のマンネンタケ



写真33. 浅間のクロカワ

ニュースが流れた。この森でも以前からバカマツタケが出る、と聞いていたので大いに期待していたが、自力で見つける事は出来なかった。此処の地形は急勾配で滑り易く足の悪い自分には無理だと悟った。80名近く参加者がいると食、不食併せて沢山の種類のきのこが集まるものだ(写真34)。他の同定会に何回か参加したが、会の中心人物の吹春先生の解説はピカイチだと思う。ただ、わたしは還暦過ぎてからのきのこ入門のため理解力が乏しい。何度も何度もぼんくら頭に刷り込まなければ理解出来ない。千葉菌は幼稚園児や小学生の参加も何人も見かける。子供の頃から地道に積み上げれば末が楽しみだ。近くの道の駅にあこさんと車中泊して翌日は千年の森(豊英島)のきのこ観察会に参加した(写真35)。



写真34. 市原クオードの森にて千葉菌類談話会のきのこ観察会(真ん中にバカマツタケ)

2日続けて吹春先生が講師だ。此処の目玉はコウタケに出会うこと。山梨以外でしかも地元千葉県でコウタケに出会えるのは嬉しい(写真36)。



写真35. ちば千年の森をつくる会のきのこ観察会(豊英島)



写真36. 千年の森のコウタケ

10月下旬あこさんから信濃平のきのこ採りの企画がある、という情報が届いた。何でも参加費用が無料との有り難い企画なので早速申し込んだ。丸一日、野尻湖畔のペンション

ンのオーナーと参加者8名がマイクロバスで午前と午後のコースを案内して貰い、きのこ採りの指導を受けるというものだ。その企画は過疎が進む地域興しの意味も含まれているようだ。地元のきのこ名人と一緒に歩くのは知らない山に行くのには安心感があって良いものだ。杉の木が混在するカラマツ林に終わりかけのハナイグチが出ていた。11月まで長い期間出るらしい。その他ムキタケ、クリタケ、ナメコ、スッポンタケが出ていた。今回初めて出会ったモエギタケはあまり美味しくないらしい。宿のきのこ鍋には入っていなかった。この宿のきのこ鍋のスープは秋田名物のしょつつる鍋のスープを使っているとのこと(写真37)。東京ではアンテナショップで手に入ることを確認した。



写真37. 信濃平の宿のきのこ鍋

【2018/11】

10月下旬の北信の冬きのこ採りに続き、上旬は菌友6人と又々北信に向かった。毎年実施しているので各自檜枯れの木の上に出るムキタケやヒラタケ、ナメコなどを採る長鎌を工夫して持参する。木の下では透明のビニール傘で受け止める。何年もこのパターンでやっている。受ける傘がないと斜面が急なため転がってしまうからだ(写真38-40)。

11月半ば、あこさんと静岡の海岸線に向かった。目標はシモコシ。浅間にも僅かに出るが、海岸線の松林の砂地に沢山出るからだ。別名キンタケとも言うらしい。因みにギンタ



写真38.
北信のナメコ



写真39.
信濃平のナメコ



写真40.
北信のナメコ採り

ケはシモフリシメジ。シモコシは現在不食の分類に入っているとか。佃煮で食べると美味しいのだが、砂が取り切れずジャリジャリとなるのは何とかならないか？

こうして約10ヶ月の間、きのこに遊んで貰った。平成最後のきのこ採り、平成時代は不幸なことに日本にとって初の原発事故が起きてしまった。新元号のきのこ採りも間近、平和で安全安心な年が永く続くことを切に願っている。