

## アミガサタケからの新しい発見

木下 裕美

2020年度のアミガサタケは甘酢漬けに挑戦してみました。アミガサタケの構造は空洞で中に虫が入っていることが多いです。塩水に浸けて色々な種類の虫が出てくるのを待ちます。そして網目模様にはゴミや汚れが溜まりやすいので丁寧に掃除します。



用意する物は『浅漬けの素』だけ！

きれいになったアミガサタケは下茹でして水分をしっかり取り、市販の『浅漬けの素』に漬けるだけの簡単な作業です。



アミガサタケとモズクの酢の物

まずは、定番の黒酢や三杯酢の味付けモズクに生姜の千切りとアミガサタケをトッピングして酢の物を作りました。



アミガサタケとトマトのカルパッチョ

漬け汁もトマトサラダのドレッシングに活用してみました。



アミガサタケのいなり寿司

ラストはご飯に漬け汁を和えて寿司飯にして、刻んだアミガサタケと白ゴマと混ぜていなり寿司にもなりました。ところで、その時いなりのお揚げが余ったことが偶然にもアミガサタケの新しい発見につながりました。

シーズンラストに立派なアミガサタケを見つけました。すぐに食用にしてしまうには惜

しいと思い、まずは夜中、ライトに照らし胞子の飛ぶ様子を観察しました。



なんと60g!



コレは胞子?

すると驚くことにお湯が黄色く濁りました。しばらく置いて、溜まった沈殿物はとても鮮やかな山吹色をしていました。約10日分の胞子が蓄積していたのでしょうか? 60gもあったアミガサタケです。総面積にしたら想像以上に広いかも知れません。



10日経ってしまった。さあどうする?

そして、どうするか迷っているうちに気がついたら冷蔵庫の中で10日ほど経ってしまいました。ちょうど、いなりのお揚げもあるし、うどんでも茹でようかと思い、結局この大きなアミガサタケも茹でることになりました。



実はその時、黄色の汁はキツネうどんのスープとして全部飲んでしまいました。のちのちこれが活きるきっかけを見つけました。きのこの胞子で絵を描く活動も8年目になるのですが、今まではモノクロでした。現在は少しずつカラーに進化しています。これを使えば黄色のインクに出来るのではないかとあとで閃きました。今年のアミガサタケは黄色の胞子を目的に探そうと決めました。春が来るのが待ち遠しいです。

