

四姑娘山で出逢ったきのこ

氏家 文憲

1. はじめに

2018年7月8日、野生のブルーポピー（図1）との出逢いを求めて、阪急交通社主催のバック旅行「高山植物の宝庫・四姑娘山 花物語6日間」に参加しました。

主目的は、中国四川省の奥地、ヒマラヤの東端に聳える四姑娘山（すーぐーにゃんさん、最高峰は6250m）の山中をハイキングしながら旬の高山植物を堪能するという、花好きにはたまらない企画です。



図1 海拔4100mの夾金山に咲くブルーポピー

ツアー前半には成都近郊の臥龍パンダ基地（中華大熊猫苑）の見学もあり、後半にも世界遺産の都江堰を訪ねるなど盛りだくさんの内容で、高山植物は念願のブルーポピーに加え、深紅のポピー、黄色いポピー、黒いポピーとの出逢い、更に足の踏み場もないほどの多種多様な高山植物を見ることが出来、期待以上に充実した旅でした。

2. 海子溝ハイクで出逢ったきのこ

宿は四川省小金県日隆（りーろん）鎮にある四階建ての新四姑娘山山荘、エレベーターがなく、標高が3050mもあるので空気が希薄、4階の部屋まで階段を上がるのが息苦しくしんどいです。しかも私の部屋番号は404号、縁起でもない、日本では考えられません。

7月10日、硬いベッドの寝苦しい一夜が明けて、朝食を済ませ、昼の弁当をもらって、海子溝（かいしこう）ハイクへ出発。海子溝入り口のチケットセンターの標高は3250m、ハイキング折り返し点の朝山坪は3600m、尾根上の四姑娘山へと通じる登山道（図2、実際は馬道）を歩き、道端の高山植物やきのこの写真を撮りまくりました。



図2 登山キャンプ地へ荷物を運ぶ馬

尾根上はお花畑の草地ですが、両側に樹林が見られ、緯度が低いせいか森林限界はもっと上、そのため標高が高い割にはいろいろな

きのこが生えていました。また、キノコ採りに上がってくる現地の人も居りました。見つけた茸は、アカハツ (図3)、アケボノアワタケ?、キイロイグチ?、キッコウアワタケ、クサハツ、コキイロウラベニタケ?、シロハツ、テングタケ属の一種、ヒダハタケ?、フウセンタケ属の一種など。



図3 アカハツ

花もきのこもいちいち屈んで接写で写真を撮らねばならず、立ち上がるたびにぐらぐらと眩暈、立ち眩みに襲われる有様、6時間のハードなハイキングでした。

3. 双橋溝の露店に並ぶ乾燥きのこ

7月11日、今日は双橋溝(そうこうきょう)へハイキング。専用のグリーンバスに乗ってゲートから全長35kmの探勝道路を走ること1時間弱、最奥にある標高3840mの紅杉林の駐車場で下車しました。紅杉とは枝垂れカラマツ(図4)のことで樹皮の裂け目がやや紅くその辺り一帯に純林が広がっています。



図4 四川紅杉(枝垂れカラマツ)

周囲を阿岷山(5592m)、玉兔峰、牛心山(4942m)などの5000m峰に囲まれ、氷河展望台もある遊歩道を周回しましたが、カラマツ林特有のきのこには出逢えません。気を取り直して駐車場の露店を覗くと、現地名で、青崗木耳(キクラゲ)、牛肝菌(ヤマドリタケ属?)、野生羊肝菌(トガリアミガサタケ)、紅杉菌、雪山小菌、青杠菇、野生青杠松茸、野生松茸、松茸菇、雞松茸、姫松茸、野生菌子、猴頭菇(ヤマブシタケ?)、靈子(マンネンタケ)などと名付けられた色々な種類の乾燥きのこが並んでいました(図5)。乾燥品なので、又裂いてあったりして種の特定は困難です。

何とかマツタケと称しているものがやたらに多いけれど、いずれも本物のマツタケではなさそう、多分、希少菌、高級菌に見せるための名前付けで、日本人観光客に高く売りつけるための現地の人々の生活の知恵なのでしょう。おそらく松林で採れた茸という程度の意味と思われます。

4. マツタケ?の串焼き

紅杉林から取って返す途中、ポタラ(布達拉)峰バス停で下車、そこからチベット拉薩のポタラ宮殿を思わせる聖山が見えるという景勝地です。が、あいにく霧の中、仕方が



図5 露店に並ぶ乾燥きのこと乾燥果実

ないのでバス停付近に並ぶ露店の一つで焼き松茸と称するものを食べてみました。

3～5個のきのこが刺さった1串が5元(90円)、チベット族の美人女将(図6)が、塩や香辛料を振りかけ、得体のしれない調味液を、あまり清潔とは言えない刷毛で、何度も何度も繰り返し塗って、丁寧に炭火で焼き上げてくれます。シャキシャキして歯切れがよく、味も悪くありませんが、松茸の香りは全くしません。キシメジの様ですが、苦みがないのでシモコシかも。いくら中国の奥地でも本物のマツタケが100円で何個も口に入る訳はありません。



図6 串焼ききのこが売れて上機嫌の女将さん

5. 双橋溝の高層湿原で出逢ったきのこ

布達拉峰を後にし、双橋溝溪谷の中ほどに位置する、標高3500mに広がる高層湿原（潜魚壩）に設けられた木道を周回してフラワールーオッチング、放牧されているヤクがのんびりと草を食べています（図7）。



図7 高層湿原に放牧されているヤク

自分はどこでもいつでも花よりきのこで、倒木に発生しているきのこ観察に勤しみました。珍菌には出逢えませんでした。イグチ属、エノキタケ（図8）、クヌギタケ属、ナラタケ、ヒトヨタケ、ホウライタケ属などを見つけました。



図8 立ち木に生えるエノキタケ

6. おわりに

今回の旅行中に宿泊先のホテルの夕食やレストランの昼食で各種きのこ料理も食べました。深い山の中なので、郷土料理はきの

こを食材にしているものが多く、アンズタケ？、キクラゲ、シイタケ、ブナシメジ？、ヤナギマツタケ、マツタケなどが、スープや炒め物、野菜との煮込みなどに料理されて提供されました。特に、ホテルの夕食に出たマツタケがたっぷり入った中華風スープ（図9）は香りが高く絶品、感激して非常に美味しくいただきました。



図9 正真正銘、本物のマツタケ入りスープ

結局、期待して出かけた珍しいきのこには出逢えませんでした。何より天候に恵まれ、満足な旅になりました。

今後、旅行会社には、高山植物の観察ツアーだけでなく、「雲南省（あるいは北欧の）の松茸狩りツアー7日間」とか、「ニュージーランドのきのこ観察ツアー8日間」とか、もっとマニアックな海外旅行を企画をしてもらいたいものです。吹春先生をインストラクターに招請し、千葉菌類談話会の皆さんが大挙して参加すれば、大ヒットとなること間違いなし、楽しみに待ちたいと思います。