

石山の林床を支えるキノコたち

2006/07/10 の Blog

石山の林床を支えるキノコたち (1) 食用篇①



幻のキノコ「タモギタケ」

◆石山で散策をはじめてそのご褒美であろうか、なんと**タモギタケ**の群生を発見。このキノコは栽培が難しいとされていたが、今や栽培に成功してスーパーで売られている。しかしその大きさと言ひ、香りと言ひ、売られているものと自然に自生しているものとは雲泥の差がある。

◆キノコも菌類の花で、花と同じように数日経つと枯れてしまう。キノコを発見してから同じ場所に私は今日で四度出かけた。しかしその間、私の他にだれも採った様子もない。ちなみに、今日はこのキノコを採取する限界日。独り占めするつもりではなかったが、結果的に独占状態。わが家の食卓は毎回、このキノコを使った料理を作り、感謝しながら自然の恵を堪能させてもらっている。残りは、天日で干して後日ゆっくりと味わうことに……。なんとも贅沢な話である。



食感が抜群のタモギタケ

◆このキノコは鮮やかな黄色をしている。北海道と東北に自生するキノコで、夏の限られた時期だけ自生し、人工栽培の難しいことから「**幻のキノコ**」と呼ばれてきた。栽培するにしても、湿度、温度、照度、酸素、風力、風向きなど、調整に高度の管理を要するという。

◆自生のキノコには虫はつきもの。毎回、訪れるたびにこのキノコに群がっている虫が違うことに私は驚いた。このキノコに出会った初日は採取せずに、まずはなんのキノコかを調べてと思い、小さなサンプルを一つ持ち帰った。調べてみると、なんと大変価値のある**タモギタケ**だと知り、翌朝早速採取。この時は超極小の虫がキノコの裏のヒダや柄についていたが、翌々日は、その虫を食べるのだろうか、調べてみるに体長 15mm のハネカクシ科の昆虫の姿があった。そしてキノコの柄の付け根の部分には小さな白い幼虫が数匹生息。そして1日おいて行ってみると、今度は、ハネカクシ科の昆虫の姿はなく、クワガタムシ科の虫が……。

◆倒木したかなり腐ったハルニレの樹をめぐって、タモギダケが自生し、そのキノコの周辺にはさまざまな昆虫たちが食物連鎖しながら生存している。栽培されたキノコにはこうした姿を見ることはできない。自然に自生するキノコは樹木から栄養をもらい、そして自らも別の生き物たちにいのちを与えている。たとえ人間がそのキノコを食さなくても、別の生き物たちの栄養となっている。今回のタモギダケとの出会いは、そうした自然のいのちの連鎖を垣間見せてくれたのである。



ヌメリスギタケモドキ

◆石山の主にヤナギ科の樹木に生えているヌメリスギタケ。柄に粘性が見られる。柄に粘性がないのはヌメリスギタケモドキである。



トキイロヒラタケ

◆このキノコもタモギダケと同様、自生するのを見かけるのは稀だと言われる。一見、このピンクの鮮やかな色合いがなんとなく毒々しく感じられるが、このキノコも食することができる。しかし今回は食することを見送った。なにせ今回はタモギダケを味わうことですすでに満喫状態にあったため・・・。



雪解けとともに顔を出したエノキタケ(ナメタケ)

◆この写真は5月、石山の雪解けの季節に見つけたキノコである。市販されている「えのき茸」とはかなり姿が違ってはいるが、同じ種類。これが自生のもの。市販のえのき茸は、光をさえぎって栽培したモヤシキノコである。

◆キノコ狩りと言えはすぐに秋を思い浮かべることができるが、それは食用となるキノコが秋に多いからである。しかし、キノコは決して秋だけのものではなく、1年を通じて生えている。それゆえ、これから石山の四季(春、夏、秋)を通してキノコの世界に触れてみたい。

石山の林床を支えるキノコたち (2) ヒトヨタケ



キララタケの幼菌

◆石山を散策するときには、植物でも、キノコでも、虫や蝶でも、鳥でも、あるいはフィールド・サインと言われる生き物の残した足跡や糞なども、必ずカメラに収めておくように心掛けている。写真のキノコに出会って数日してから同じ場所に行ってみると、キノコの姿がなくなっていた。「こんな小さなキノコ、食べるほどの量でもないのに採っていく者がいるとは、けしからん。」・・・とそう思っていた。ところが最近、このキノコは消えてしまったのだと知った。つまり、このキノコはヒトヨタケ科のキララタケの幼菌だった。

◆ヒトヨタケ(一夜茸)の名前のごとく、この種のキノコは多いが、ヒトヨタケの仲間はいずれも短命である。成長が早く、伸びだした翌日にはとけて消えてしまうようなキノコなのである。



キララタケの成菌

◆ヒトヨタケ科の特徴は、傘の溝線が見られることである。



キララタケの老菌

◆幼菌の鮮やかなキノコは、しだいに傘をひろげながら、色が黒色に変化していく。おなじキノコがごく短い期間のうちに色も形も変化する。とても同じキノコだとは思えない。さして最後には、傘が融けて黒い液となって跡形もなくなってしまう。それゆえ、インクたけとも呼ばれる。なにゆえにそんなに早くなくなってしまうのか、謎だ。そしてこのキノコに出会えること自体が幸運と言わなければならない。



傘がとけてしまったキララタケ

- ◆この写真を撮った二日後には、すでに陰も形もなくなっていた。まさに**一期一会**のかかわりである。
- ◆「一期一会」の語源は、茶道の世界におけるもてなしの心得である。「茶会に臨む際は、その機会を一生に一度のものとして心得て、主客ともに互いに誠意を尽くせ」といった、茶会の心得からである。一生に一度の出会いかも知れないという心をもって、客をもてなすこと。これは人とのかかわりだけでなく、すべてのものとのかかわりに対して言えることではないかと私は考える。「一期一会」の精神とは、結局のところ、「今与えられているかかわり」を大切にしながら、一日一日を、一瞬一瞬を大切に生きることである。
- ◆今日、「一期一会の精神」は、**ホスピタリティ・マインド(Hospitality mind)**として企業などでも重要視されるようになってきている。ホスピタリティ・マインドとは、まさに「もてなしの心」であり、それを志向しない企業に明日はないと言われるほどである。ホスピタリティ・マインドを持つとは、公式の命令系統にそって行動せず、臨機応変にいつも変化しながら、創造性と自主性を優先してかかわりを持つことである。今日のマニュアル化された接待サービスとは大きく異なる。
- ◆今日、ホスピタリティ・マインドが志向されるのは、血の通った人間性が求められているなよりの証拠である。これまでの「規模が大きいことは良いことだ」という量的な考え方から、「小さいことは良いことだ」、「小さいけれども、温かい」という質が求められる時代へと移行しつつある。
- ◆心地良さを与えるホスピタリティ・マインドを持つ人材は、一朝一夕にして育たない。茶道の世界を極める一期一会の心得は、終わりのない道だといわれる。実に、心をこめたもてなしは、短期間の稽古でできるものではないらしい。

2006/07/21 の Blog

[石山の林床を支えるキノコたち \(3\) 食用篇②](#)



クヌギタケ

- ◆キノコは森林の中で有機物の分解者として、森を構成するさまざまな樹木と密接に関わっている。具体的には、樹木の世代交代に一役買っている**腐朽菌**がそれである。腐朽菌とは、広葉樹の枯死木、枯倒木に発生するキノコである。その腐朽菌を持つ食用のキノコの一つが**クヌギタケ**である。
- ◆ミズナラなど、広葉樹の枯倒木などにまとまって生える。クヌギタケ属は国内で30余種が知られているが、そのうち唯一食用になるのがクヌギタケだけである。
- ◆私はまだこのキノコを試食してはいない。写真を撮るには一向にかまわないが、キノコは、帰ってからよく調べて確

認した上でないと食することは危険である。食することがわかったとしても、初めて食する試みはアドベンチャー精神が必要である。



ウスヒラタケ

◆ウスヒラタケも腐朽菌のキノコである。様々な広葉樹の枯死木に発生する。ヒラタケとは傘の肉が薄い点と色が薄い点の特徴である。これはわが家で味噌汁の具として食してみた。とても歯切れがよい。

◆ヒラタケ科のキノコの多くは問題なく食べることができ、優秀な食菌とされている。栽培され市販されている。一般にシメジの名で売られているのも、ヒラタケの栽培品なのだそう。



ヤブレベニタケ

◆このキノコは腐朽菌ではなく、**菌根菌**である。どう違うのかというと、腐朽菌のキノコは枯れた腐った木に発生し、菌根菌のキノコはそれとは逆に生きている樹木の根にのみつくものである。樹木にとって菌根菌は、自分自身で摂取することのできない窒素化合物などの栄養を補給しやすくしてくれる存在である。菌根菌にとって樹木は、炭水化物などを与えてくれる存在であり、双方は**共生関係**をもっている。

◆食用できる菌根菌のひとつが**ヤブレベニタケ**である。名前のごとく、紅色が強く、柄には紅色のぼかしが入っている。このキノコとよく似ているものにドクベニダマシがある。そのキノコの柄には紅色のぼかしがないそうである。そこが決め手らしい。もう一つの相違点は、ヤブレベニタケは落葉樹の林床に生えるのに対して、ドクベニダマシは針葉樹の林床に生えることである。そして両者の共通点はいずれも菌根菌であるというだ。



ヤブレベニタケ

◆このキノコをわが家では初めて食して見た。何度かいろいろな資料を見て確認したものの、やはり食べる時は覚悟を要する。自然は知識ではなく、体で体験することが大切だと考えるので、食べられるものであるならば試してみたいというのが私の考えである。食感はとてもいい。ただ、紅色が溶け出してキノコの色が青色に変わるので、味噌汁の

色合いとしてはミスマッチの感じがする。しかし菌切れはことのほか良かった。

2006/07/22 の Blog

石山の林床を支えるキノコたち (4) 食用篇③



カワリハツ①

◆キノコの世界では本当に同じ種類のキノコかと思わされる事がある。そのひとつにベニタケ科、ベニタケ属の**カワリハツ**がある。石山では広葉樹の下に普通に見られるようだ。カワリハツ(**変わり初**)という名前のとおり、傘の表面の色の変異が非常に大きく、紫色、緑色、淡紅色などきわめて変化に富んでいる。味の方は、ヤブレベニタケとほとんど同じで、菌切れもいい。

◆傘は初めまんじゅう形で後にはほとんど平らに開く。



カワリハツ②

◆日本は温暖湿潤な気候に恵まれた国で、面積こそ狭いものの樹木だけでも 1000 種を越える種類が見られるという。この数はヨーロッパ全体で見られる樹木の種数に匹敵するそうである。また、日本はキノコの種類も豊富である。キノコは「木の子」なので、樹木の種類が豊富だということは、キノコの種類も豊富だといえる。まさに日本は「キノコの国」なのである。

◆森林の生態系を理解する上でもキノコの世界を避けて通ることは出来ないと思う。キノコには有毒なものも多く、それだけで敬遠されやすいが、森林の縁の下を支えるなくてはならない立役者たちである。



カワリハツ③

◆自然の成り立ちについて最初に考えた者たちの中に、古代ギリシアの哲学者たちがいる。そもそも世界に最初に哲学を生み出したのは彼らである。古代ギリシアの市民(男性)はかなりヒマであったようだ。畑仕事などの労働は奴

隷がするし、家事は基本的に女性がやる。だから男性はヒマを持て余していた。そこで彼らは考えた。「世界はなんて成り立っているのか」と。これが最初の哲学であった。自然哲学、今ならさしずめ科学にあたることを考えた。世界の成り立ちをひたすら頭の中で考えたのである。

◆その最初の人がタレース(前580年頃活躍)。タレースは「万物の根元は水である」と考えた。すべては水から出来ていると。確かに水なしにはどんな生き物も存在できない。タレースの後のヘラクレイトス(前500年頃)は「万物は流転する」と考えた。全てのものは一瞬も同じところに止まらない、全く同じ状態であることはなく、常に動き、変わっていると。確かに、自然の中を散策し、注意深く観察する者はそのことばは正しいと思わされるに違いない。

◆彼らの自然哲学はヒマから生まれたとは言え画期的であった。というのも、彼らは世界が何から成り立っているのかを考えたこと。そしてもう一つは、自然を神の存在抜きで考えたことである。今日の進化論もその前提に立っている。自然と対峙するとき、私たちは理屈を越えたものに触れているのを感じる時があるが、それをすべて神の存在を除外して、進化論的に科学的に説明しようとする点においては、古代哲学者たちの域を少しも出ていない。その意味で古代ギリシアの哲学は現代にも大きな影響を与えていると言える。

◆しかし、自然と対峙するとき、このギリシア的自然哲学の流れとは異なるもう一つの立場がある。それは創造者なる神の存在を前提として自然を見る立場である。自然は神の創造物であるということが大前提。自然の中に存在するかかわりのいのちとその連鎖は、神(三位一体なる神)の本質の投影であるという立場である。

◆観方が変われば感じ方も変わるように、自然に対する二つの観方は、自然の感じ方や驚きといった面だけでなく、人のライフスタイルにも影響を与えるのではないかと私は考えるが、まだまだ模索の渦中にある。ただ、古代のギリシアの哲人から学ぶべきことは、人生における<ゆとり>の大切さである。自然とふれる心のゆとりと方法、これを現代人は見失っているように思う。



カワリハツ④



カワリハツ⑤

◆自然を散策することは実に楽しい。なぜなら散策するたびに新しい何かを発見し、驚きを体験できるからである。これがなければ散策する楽しみは無いに等しい。

2006/07/26 の Blog

[石山の林床を支えるキノコたち \(5\) 食用篇④](#)



キンチャヤマイグチ

◆上から見るとまるでどら焼きそっくり。見間違えるほどだ。キンチャヤマイグチ(金茶山猪口)という難しい名前よりも、どら焼きキノコというほうがびったしだと思っただが……。勝手ながら、私はこのキノコを「どら焼きキノコ」と命名することに……。

◆このキノコを味噌汁とバター醤油炒めで試してみたが、どちらも Very Good! 人が食べなければやがて虫が食べるか腐ってしまう。



どら焼きキノコの幼菌

◆散策の楽しみは今まで知らなかった植物やキノコや虫、蝶、昆虫などに出会うことである。特に、珍しいものを発見することは散策の大きな喜びである。実際に自然の中を歩くことでからだの健康にも良いし、また、発見の驚きを経験することは心の健康というか、人生を楽しむ上でとても大切なことだと思う。それにお金もかからない。

◆散策の楽しみはライフスタイルと大いに関係するように思う。かつての山登りではとにかく頂上に行くことが目標で、苦勞して登って頂上がガスつていようものなら、がっかりしながら「なんとしても再登するぞ」と心に誓いながら山を降りたものだ。ところが、散策の楽しみは道草ライフである。出会いの感動こそ道草ライフのいのちなのである。

◆晴れよりも、むしろ曇っている時のほうが山の花は美しく見えるし、カメラ写りも良いことが最近分かってきた。



ヤマドリタケ

◆このキノコもキンチャヤマイグチと同じくイグチ科のキノコ。イグチ科のキノコの特長は、傘の裏がひだではなく、スポンジのように管孔になっていることである。中でもハナイグチは有名。小さい頃、カラマツの下に生えるこのハナイグチ(私は落葉キノコと教えられた)をよく採りに行ったものである。このキノコは栽培ができないのだそうだ。

◆管孔のあるキノコにはこれまで毒がないと言われていたが、最近、強い毒をもったドクヤマドリがあることがわかったらしい。姿、形がよく似ているが色がヤマドリタケに比べて汚いようだ。今回、ヤマドリタケは1個しか生えていなか

ったので、採らずにそのままに。

◆帰って調べてみると、ヤマドリタケは西欧では風味よし、歯ざわりよしで美味な最高級のキノコとされているらしい。



クリイロイグチ

◆このキノコもイグチ科のキノコ。表面はビロード状で、全体がかたい感じがする。色は栗色よりも茶褐色である。このキノコも食べられるが、今回は見送り。

◆キノコの食・毒の判断はとても神経を使う。徹底的に調べて名前を同定(採取したキノコがなんであるかを確定すること)してからでないと食べられない。同定できない場合は無理に名前をつけない方がよい。

◆私の母が言うには、「自分の母親がナスと一緒に煮ると毒が消える」と言っていたらしいが、よく中毒にならなかったものだ。これは嘘である。食べる以上は、慎重に調べから、自然の恵みを与えてくださった神に感謝し、その味を楽しむことである。

◆聖書の中に、とても不思議な箇所がある。それは新約聖書「マルコの福音書」の最後の章(16章 15～18節)でイエス・キリストが語られたことばである。「……信じる人々には次のようなしるしが伴います。すなわち、わたしの名によって……のこし、……たとい毒を飲んでも決して害を受けず、また、病人に手を置けば病人はいやされます。」と。

2006/09/04 の Blog

石山の林床を支えるキノコたち (6) 食用篇⑤



タマゴタケの幼菌

◆今、石山ではタマゴタケ(別名、アカタケ)の収穫時である。白い膜に被われて卵のような形をしていることからこの名前がついた。赤(橙赤色)と白とのコントラストがとても美しい。



タマゴタケ

◆タマゴタケはテングタケ科のキノコである。テングタケ科のキノコはほとんどが有毒であるが、唯一の例外がこの**タマゴタケ**である。しかも優秀な食用菌とされている。一度食べると病みつきに…。ヨーロッパでは皇帝キノコと呼ばれて珍重されているという。知る人ぞ知るキノコなのだそうだ。今日は、このタマゴタケ大収穫の日であった。

◆このタマゴタケは**菌根菌**で、樹木の根と共生している。下の白色の部分は「つぼ」と言われる膜質で腐敗しやすい。



タマゴタケの成菌

◆石山では、ミズナラ、コナラ、ホウノキなどの落葉紅葉樹などに発生していた。このキノコの成長はきわめて早い。枯葉の中から白いつぼから顔を出した赤い傘はみるみるうちに成長していく。一箇所には必ず2個以上が見つかる。

◆食感が良く、てんぷら、バター炒め、酢の物、汁物など、なんでもおいしいことだが、今回、初めてということで、玉ねぎとピーマンを加えてのバター炒め(醤油味つけ)で食することに……。傘の部分はなんととろけるような食感、柄はコリコリと歯ごたえのある美味なキノコである。この**タマゴタケ**は人工栽培は不可だという。森を探索する者に与えられる神様からの自然の恵みである。山菜の恵みと同様、キノコも菌類の花のようなもので、摘み取っても自然のシステムに支障はない。今年は、**タモギダケ**といい、この**タマゴダケ**といい、当り年のようだ。



オオフクロタケ

◆タマゴタケとこのオオフクロタケは色こそ違い、かたちは卵形でとても似ているが、**オオフクロタケ(大袋茸)**はエラベニガサ科のキノコ。肥沃な土壤に発生するといわれる。



オオフクロタケ

◆タマゴタケに比べると、このオオフクロタケ、石山では決して多くはない。



ヌメリスギタケモドキ①

◆おそらくアカゲラが開けたに違いない木の穴からひょっこり顔を出したヌメリスギタケモドキ。このきのこはヤナギの木に発生するらしい。



ヌメリスギタケモドキ②

2007/09/21 の Blog

[石山の林床を支えるキノコたち \(8\) 有毒篇①](#)



テングタケ①

◆毒性の強いテングタケ(天狗茸)。同じ仲間のベニテングタケよりも毒性は強いらしい。人間にとって毒ではあるが、見た目はとても美しい。テングタケは菌根菌で樹木との共生関係をもっている。したがってこのテングタケはミズナラなどの落葉樹の林床内にまとまって生えている。この時期、石山では多くみられる。



テングタケ②

◆中毒症状としては、下痢、視覚障害、幻覚、昏睡を起こすといわれる。



テングタケ③

◆若いうちは美しい円錐形であるが、成長するとほぼ平らに、そのあと反り返る。



テングタケ④



ササクレシロオニタケ

◆テングタケ科のキノコ。傘の表面にはイボが多く見られ、柄の表面はササクレがあるのが特徴。

2007/10/05 の Blog

[キノコの季節 \(4\)](#)



ヤンボンクスダケ

◆今日の午後、しばらくぶりで石山を散策。木の葉が色づいて、秋の風と土臭い匂いが立ち込める季節となった。散策コースの入り口付近で突然エゾリスと遭遇。ミズナラのドングリを食べている最中であった。

◆森におけるキノコの役割は大きく分けて三つある。ひとつ目は、倒木や落ち葉、あるいは動物の死体を、植物に必要な物質まで分解してリサイクルをするキノコたちである。二つ目は、樹木に対してお互いに助け合うキノコたち。そして三つ目は、木を枯らして森を若返らせるキノコたち。ヤンボンクスダケはヒトヨタケ科のキノコ、最初の役割を担っているキノコである。



アカチシオタケ

◆キシメジ科のキノコでミズナラの枯木に発生する。森の妖精にふさわしいキノコだ。名前のごとく、傷つくと橙色の液がにじみ出る赤血潮茸。



ヌメリツバタケ

◆名前のごとくかなり粘性が強い。イタヤカエデやシナノキ類の枯れ木に発生する。食不適だそうだ。



ナラタケ

◆北海道では、通称、ポリポリと呼んで親しまれているキシメジ科のキノコ。発生時期によって、「早生(わせ)」、「中手(なかくて)」、「晩手(おくて)」のタイプに分けられている。

◆木を枯らして森を更新させるキノコであるために、「殺し屋のきのこ」とも言われている。



タヌキノチャブクロ

◆よく似たものにキツネノチャブクロがある。同じくホコリタケ科であるが、キツネチャブクロはカバ類の草地に発生するのに対し、タヌキノチャブクロは朽木に発生する。幼菌のみ食用可。

キノコの季節 (5)



ササクレヒトヨタケ①

◆ヒトヨタケ科で食用にできるのは、このササクレヒトヨタケぐらいなもの。しかも若いうちのみで、しばしば串カツ風にしたクッキング写真を目にする。成長して縁から黒くインクを垂らしたように溶けているササクレヒトヨタケを見てしまうと、どうも食べる気がしないのは私だけだろうか。。



ササクレヒトヨタケ②



ササクレヒトヨタケ③



イヌセンボンタケ①

◆これもヒトヨタケ科のキノコであるが、とても幻想的である。古い切り株などにびっしりと発生する。一つ一つの傘は1cm 前後。多くのヒトヨタケ科のキノコのようにインク状に溶けることはない。



イヌセンボンタケ②

キノコの季節 (1)



ヌメリスギタケモドキ

◆先日、ある方からハナイグチをいただいた。とてもおいしかったので、「その感動を再び」ということで、今日は妻とともに、私の生まれ故郷の上砂川町にハナイグチを採る目的で出かけた。それなりの収穫はあったが、思いがけないキノコにも出会った。ヌメリスギタケモドキがそのひとつ。

◆キノコの世界は、植物界、動物界と並ぶ菌界に属する。そして、それぞれ共に深いつながりをもっている。私にとってキノコの世界は未知の世界であるが、腰を据えて付き合っていきたいと思っている世界である。

◆どんな分野でも、その世界に入り込まないと見えてこないものである。キノコの世界もそうだ。キノコの本を見ていると、そこには選び抜かれたキノコの写真が掲載されている。しかし、実際、森に入って写真に見るようなキノコに出会うことは少ない。そのため、いろいろなキノコの本の写真を見ながら同定するのであるが、素人目にはこれがなかなか難しい。北海道だけで分かっているキノコだけでも約 700 種類。これは樹木の約 500 種よりも多い。(ちなみに北海道の野の花は 1,130 種)。



タマゴタケ

◆ひときわ目立つ赤橙色のタマゴタケはこれまで石山でもなんども出会っている。しかし、見るたびにその美しい姿に感動する。今回もまた・・・。



ウスフジフウセンタケ

◆名前のごとく、全体が薄藤(淡い紫色)のキノコである。食用には向かないらしい。



アカモミタケ①

◆ベニタケ科のキノコで、キノコ狩りの対象として人気があるらしい。今回はわずかしか採れなかった。



アカモミタケ②

◆ひだにナイフで傷をつけると橙色の液が出る。トドマツ林で発見。

2007/10/01 の Blog

[キノコの季節 \(2\)](#)



ハナイグチ大収穫

◆ハナイグチはカラマツ林に生える食用キノコ。北海道ではラクヨウキノコで親しまれている。カラマツはもともと北海道になかったマツである。かつて、炭鉱が盛んだっところ、坑道を支える木として用いるために、多くのカラマツが植林されたらしい。もし、炭鉱がなかったとしたら、ハナイグチを食べることもなかったかもしれない。

◆ハナイグチの美味しい食べ方は、第一に味噌汁の具として。とてもよい味が出る。第二の食べ方は、大根おろしにかぼす(香母酢)汁をかけて醤油でいただく。



ヌメリスギタケモドキ

◆貴重なヌメリスギタケモドキ。どのようにして食べるか思案中。



タマゴタケ大収穫



タマゴタケの天ぷら

◆西洋では「皇帝きのこ」として珍重されているタマゴタケ。これまではバターと醤油で炒めていたが、今回は天ぷらと天つゆで食べることに…。これは前者よりも美味しかった。



キタキツネとの遭遇

◆キノコ狩りを終えて、妻と二人で車中で遅い昼食をいただいていたとき、食べ物の匂いにつられてか(といっても、おにぎりだけの)、ひょっこりあらわれたキタキツネ。人に慣れた様子で、私たちの前を横切って行った。

◆自然の中に身を置くことはとても気持ちがいいものである。自然の恵みはいつも豊かにあふれている。 *God is good*

キノコの季節 (3)



2001年に新種として発表されたミヤマタマゴタケ

◆しばしば森の中で目にするキノコ。しかしこのキノコは近年になって学名がつけられたキノコだという。五十嵐恒夫氏の『北海道のキノコ』(北海道新聞社、2006年)の解説によれば、次のように紹介されている。「北海道キノコの総会に特別講演の講師として夕張市にこられた故今関六也先生が、『まだ名前がついていないが、タマゴタケに近いキノコ』と言われたのが1985年のことである。その後、日本の各地で観察されミヤマタマゴテングタケ、ミヤマドクツルタケなどさまざまに仮称されていた。2001年にテングタケ亜種タマゴタケ節に属する新種として発表された」という。

◆学会で名前がつけられたといっても、森にもともと存在していたキノコであることには違いない。キノコの世界にはまだまだ名前のつけられていないものが多くあるという。



ミヤマタマゴタケ②

◆ミヤマタマゴタケは、トドマツ、ミズナラの針・広葉交林に生える。食用は不明、あるいは不適らしい。テングタケ科のキノコはタマゴタケ以外は有毒と考えたほうが良いようである。



ミヤマタマゴタケ③

◆植物=生産者/動物=消費者/菌類=還元者という大まかな図式があるが、植物と動物に比べると、菌類は、その基礎となる分類や生態の研究はまだ遅れていると言われている。最近、日本の各地では「キノコ講座」が人気を博しているようだ。



ミヤマタマゴタケ④

◆森をつくっているのは植物だけでなく、キノコはその立役者である。植物はキノコの助けを受けて広がっていった。森はキノコなしには存在することができない。そこには深い共生関係がある。キノコを知るとは森を知ること、キノコを知るなら森を散策することがより楽しくなるはずである。



ミヤマタマゴタケ⑤