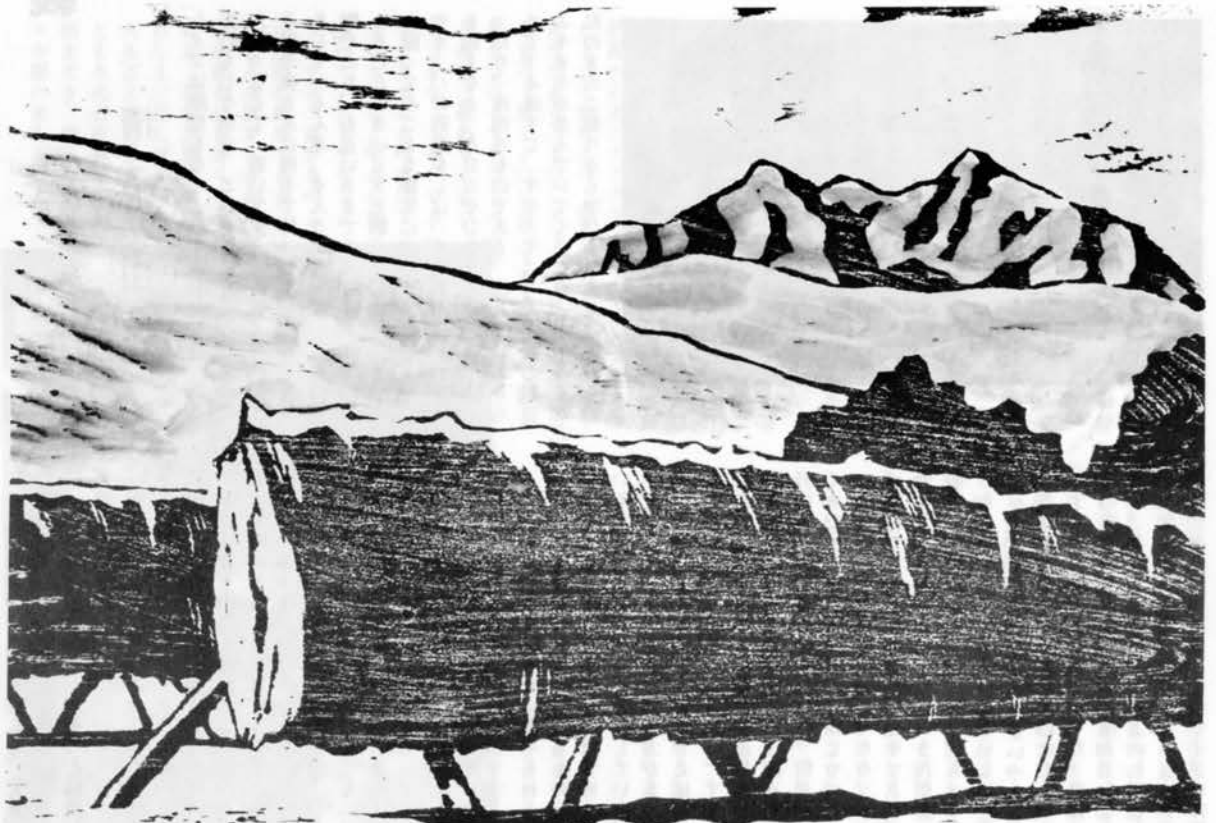


山と博物館

第22巻 第10号 1977年10月25日 大町山岳博物館



北ア山麓の秋

画 齊藤 清

キノコ雑感

今年は何年か8月中旬にマツタケのニュースが流れ、自称キノコ取り名人をあわてさせた。

かくいう私も9月初めにナラタケ(通称モトアシ)を仲間とダンボール箱に一杯とった。モトアシ・アマタケなどはこの辺では、キノコまたはモダキノコと称し、マツタケ、シメジなどよりは格付は落るが、味の方ではそれぞれ独特な風味と味があり、いちがいにモダキノコとして片つけられてしまうのは思ひがたい気がする。

自称キノコ通にいわせれば、モダキノコほどキノコの味がするという。

どちらの風味や味を好むかは、人それぞれの好みがあるのでどちらに軍配を上げるかは人によりけりであるが、値段の方では、間違いない、マツタケ、シメジの方に軍配が上る。例年より、早くキノコ発生の情報が流れたので、今年はキノコの当り年かと思われたが、その後の日照り続きが影響したのか、ぼつたり情報がとだえた。

山々が紅葉はじめた、今日この頃ではナメコ情報が入りつつあるが、やはり天候の関係か出は余りかんばしくないという。

しかし、天然物のナメコ汁はまたまた格別な風味がある。

思わず秋だなあと思う。

北アの麓でも天然物のキノコ、特にナメコなどが出まわるのは短い時期で、その後は殆んど栽培物がパック詰で店頭に並ぶ。

見た目にはきれいで、天然物のゴミや枯葉が混っているものとは違い、都会からの人々にはついきれいな方に手をのばす。

しかし、味噌汁などしてみるとすぐわかるのは、風味がないのである。

あのキノコ独特のヒナタクさいような、優雅で微妙な風味が感じられない。

年中でまわっているキウリなども、シユンのもものはカップのおいがする。人工物と天然物では割り切ることでできない微妙な違いがあるのに、この頃ではその違いがわからない人が多くなりつつある。(グチ猿)

私のきのこ談義

清沢由之

梓川の清流の川辺にそよぐスキの逆光の美しい写真が新聞に載って、秋はやってくる。それは、お盆の終わりの頃、子供達が楽しい夏休みに別れを告げなければならぬ頃である。年によつてはその時分、遅くも八月の末にはキノコのニュースが聞かれる。それがはしりのマツタケであつたりするとおさらであるが——そうなる私の病いが始まり、私はにわかに着かなくなると。

シイタケと同様に春と秋に出るヌメリスキタケを探りに出かけた時、もしやと梅雨晴れをぬって夏マツタケを探しに行つたりで、秋以前にも何回かそれなりの目的で山に入つて採れもしないのに勤め前の山回りが日課となる。五時から六時までの間に出発。時には現地まで明るくなるのを座つて待つ。

「早起きは……」何とやら、秘かに笑み大地に合掌の朝もあれば、くたびれもうけの朝も。ともあれ、朝の約二時間余今朝は西、明朝は北と、約二カ月ばかり朝の運動である。

この二カ月の間にはいろいろな日がある。膝が少し痛いし、天気も悪いから明日は止めよう、仕事もためたし、そう思つて寝るのだが、早朝になると、新聞配達や牛乳配達の人まで、家の前を通る車は皆、きのこ追いの人かと思つて結局はとび起きてしまう。誰も知らない山奥でぞくぞく顔を出しているマツタケの山を夢に見たり、時々、かよつてくる山で、どうもおかしい、こんな所にソヨゴの木がと手にするとスツと抜けて葉の下に誰かの隠したのが出てきたり、時には逆に落ち葉を寄せ集め、足跡を消し、翌々日、今朝は、さぞと思つて息せききつていつてみると、みごとな

シメジは跡型もなく、残すんじゃないかと舌打ちしながら、これを探つた人はプロ級の人じゃなくて、若い父ちゃんが探つていつて子供や奥さんに両手で持つてみせながら自慢をしているんだ、そんな光景を願つて自分を慰めたり、お互いさまである。先日入つたばかりだと小さいピクと胸らんしか持たない朝に限つてみごとな群生にぶつかつて、シャツやカッパの両足をしばつて入れたり。カメラを携えなかつた日にぜひおきたい株に出合つたり。皮肉なものである。採れずにあきらめて下る道すじ、すべてころんだ目の前にムキタケが並んでいてくれたり。——そんなきのこの探りから学びつつあることからの



ニンギョウウタケ

二・三を思いつくままお話しして、先輩の方々の御教示をいただきたいと思う。

一、きのこ拾ひの記——もつと利用したいきのこの仲間

年によるが秋のきのこシーズンにはサクラシメジに始まる。クヌギやナラの林のよいしろに出合えば小さな入れ物はすぐ一杯。その頃いわゆる夏ぎのこと呼ばれるいくつが出てくる。大町の常盤の人たちがトンビと俗称しているニンギョウウタケ。ケロウジと並んでこれが出ればマツタケ山は終わりと云う。そんな理由からかも知れないが、あちこちにけとばしてある。それを拾つてくる。きのこには、ナラタケ(モトアシ)アミタケ(アミジコ)クリタケ等のように、どんな料理にもむく万能型のもので、昔からの伝統の使い方がよいもの、クロカワ(ロウジン、トッコ、ウシビタイ)のようなものから、食べられるとはいつても、料理に少し工夫のいるものもある。ハツタケなど塩をふつて焼けば、けつこうおいしい汁の実ではさくさくしていただけない——そういう例をご存知の方が多いと思う。ニンギョウウタケは、サツとゆでこぼし、酢みそあえか、油みそあえ(甘口)するとなかなか。採れすぎたら塩蔵し、正月前、塩ぬきし、酒かすに一週間程漬ける。細く切つて正月の酒のさかなにすれば珍味。何だね。山のイカです。少量ずつ出すのがこつ。

同じ頃、避けて歩いてあつたり、またけとばされているのが大型のアカヤマドリ。展示会に並べると、「これが」という人が多い。傘の表面が地割れのようになり、ちよつと気運れしないではないが意外においしい。煮ると汁が黄色くなるので、それがいやなら一度ゆでこぼせばよい。どなたかの本にカレーの実にするのとよと書かれてあつた。背首である。汁の実でも焼いても煮物に使つてもなかなかの味。きのこには、消化のよいもの——シメジやマツタケの類とあまりよくないナラタケやイグチの類がある。そこでイグチの仲間



アカヤマドリ

も最大級のアカヤマドリは、とりわけ消化の悪いといわれる傘の裏の管孔の部分を取りとつてしまうのがよい。

次に秋口、ナラ林や赤松、姫小松の林に出ているオトメノカサを大きくしたようなきのこがある。シロシメジモドキ。ひだはやや疎中心は茶か黄味がかつている。取つて固めて捨ててあつたりするが美しいきのこだし、何に使つても上等なきこののである。

その他に、知っている人が随分ふえたがまだまだ踏みつけられたりしているものがある。マツ林にマツタケのような頭のもたげ方をした頭を出すシヨウゲンジ(コムソウ)。これは多分コムソウだろうかと自信が無かつた以前飛弾高山の朝市でみかけて大丈夫と心得た。きのこに関心を持つと秋の旅はそんな点でも楽しい。街の八百屋をのぞくとそれぞれの地方の特色やらその地独特の味のある呼び名があつたりして、もつとも数年前、京都で三本一万円なりのマツタケを見て、早々に旅を切



ホテイシメジ

りあげ、夜行で着いたその足で山へとび文字通り三本採って我ながらニンマリしたことがある。さて話がそれだが、もう二、三拾うとカラ松林によく出るホテイシメジ(チヨコタケ)。きのこは菌輪を作るといすが、食菌の中では典型的に如実にそれを示してくれる。だから一本採ったら必ず円状に探すことである。もつともこのきのこはどういうわけか酒と一緒に飲みたいという。こつそりうまく使って酒を飲みすぎる御主人をこらしめたり、止めさせたりすることができるといふ。カラ松林でもう一つ白いかわいらしいきのこがある。それは、名前もオトメノカサ、小さいので量は採れないが汁に浮かせたりすればおつまみ。名前だけにとどめるが、赤松林のアカアザタケ、杉の切り株に多いスギヒラタケ、日影に多いオオハラタケ、ナラ林のウラボシホテイシメジ(イッポンカンコ) 赤松林に多いトキイロラッパタケ。ホコリタケの仲間、いろんな所に出るキツネノチャブクロ、

タヌキノチャブクロ。

二、きのこ採りの楽しみを増すために何といつてもきのこを知り、それなりの知識を身につけることがきのこ採りの楽しみの土台であろう。

1、発生の時期を知ること

秋は確かに最盛期だが、秋以前に春から冬まできのこは自身のメカニズムに従って、ちやんと出ていく。大町周辺のものを中心に少しあげてみよう。

春——小谷方面でよく焼いて食べるアミガサタケ。五月末から六月柳の木に多いヌメリスギタケ——ナメコの仲間でも一流である。ヌメリイグチ(カワムクレ、カワツタケ)通称リコボウ、ジコボウの仲間では身がしまっていて一番おいしい。五月の遠足に大峰山で何本か採取した。

夏——六月の針の木慎太郎祭の頃。ブナにはヌメリツバタケモドキ、ヒラタケ。梅池自然園への道でナラタケ(モトアシ)。もう少し下って梅雨明け。例のアカヤマドリ、チンタケがあらこちに。アミタケは桔梗のそばに。また、秋と一口に言っても、シーズンの到来を上げるサクラシメジから、終わりに近いクリタケ、シモフリヌメリガサ(大町ではアブラシメジと呼ぶ人が多い)。ムラサキシメジ、ナメコ迄、きのこは季節に敏感である。

そんな訳で、きのこの出会いを多くするには、森林生態学者よろしく、足しげく山へ入ることであろう。たとえきのこが無くても朝まだき、愛らしいリスが栗の実をかかえて



ヌメリスギタケ

懸命にむいてのりに出くわしたり、運がよければクロスズメバチ(地スガレ)の巣を見つけたりする。いや必ずしも物の収穫は無くても、遠く陽光に輝く川筋を眺め、足もとの湖に浮かぶヨットをみながら、きれいな空気を吸うだけでも価値があるのではないか。

2、発生の環境を知る

時期とともに場所を知るとは、キノコの種類を覚え、同時に毒タケと食タケを識別する上でも大切な要素となる。大町周辺での私の採集を中心に思いつくまま少しあげてみる。

- ・マツ林 マツタケ、マツタケモドキ、キシメジ、シヨウゲンジ(コムソウ)、クロカワ(ロウジン・ウシビタイ)、アミタケ、オウギタケ、クギタケ、ヌメリイグチ、ニンギョウタケ、ハナヒラタケ、アブラシメジ。
- ・カラマツ林 ハナイグチ(カラマツジコウ) シロヌメリイグチ、ホテイシメジ、オトメノカサ。
- ・モミ・ツガ林 マツタケ(ツガタケ)、アズタケ、ウスタケ、マスタケ。
- ・ブナ林 ヒラタケ、ブナハラタケ(シシタケ)。



サケツバタケ

- ・ムキタケ(コムケ)、ナメコ、ヤマブシタケ、ヌメリツバタケモドキ。
 - ・スギ林 スギヒラタケ、チャナメツムタケコガネタケ。
 - ・ミスナラ林 マイタケ、ナラタケ。
 - ・ヤナギ・ハンノキ林 ヌメリスギタケ。
 - ・コナラ・クヌギ・クリ等の広葉樹林 サクラシメジ、シヤカシメジ(センボンシメジ)、ホンシメジ、コウタケ、ナラタケ、アカヤマドリ、ホウキタケ、タヌキノチャブクロ、ウラベニホテイシメジ(イッポンカンコ)。
 - ・草地・ゴミ捨て場 キツネノチャブクロ。
- 以上は、ほんの一例であり、実際には純林でなく混生林である。畑にみごとなハタケシメジが出たり、サケツバタケなどは木崎のカラマツ林のゴミを捨てた上にも、鹿島川の川原にも、高瀬入りの工事後間もない道路わきにも見つけた。
- また、発生地と一口に行ってもマツ林即マツタケといかぬように、それぞれのきのこの

長野県下のきのこ中毒発生状況 昭和 38 年～ 51 年

種 類	発 生 件 数	%	患 者 数	%	発 病 率	%
ツキヨタケ	24	(17.5)	97	(14.5)	75.8	
カキシメジ	23	(16.8)	118	(17.7)	99.2	
クサウラボニダケ	20	(14.6)	97	(14.5)	93.3	
ニガクリタケ	5	(3.7)	22	(3.3)	88.0	
ドクアジロガサ	3	(2.2)	13(死3)	(2.0)	100.0	
その他	21	(15.3)	69	(10.3)	94.5	
不 明	41	(29.9)	252	(37.7)	71.4	
計	137	(100)	668	(100.0)	82.0	

私は今、川原で拾って来た柳の枯幹にヌメリシグタケの洗いをかけて、発生の実験をしていいる。うまく行けば出るはずである。シイタケ、エノキタケ、ナメコ、ナガエノヒラタケ、(アルブスシメジ)、ツクリタケ(マッシュルーム)、マンネンタケ——現在栽培しないのは培養されているものをザッとあげてみた。ナラタケやチヤナメツムタケも可能な日があるだろう。これらは腐った

好む、微妙な環境、天候条件がある。そんなことをだんだんからだで覚えたり、友人と今年ば、秋遅く出るチヤナメツムタケ(クリナメコ)、ツチナメコ)シロナメツムタケ(ツチナメコ)はナメコの仲間でおいしく、群生する。これらは一般にスギ林といわれるが、カラマツ林やナラ林の下に切られたクリの株シラカバの倒木などがりつばなシロである。川原でキノコを採る。——笑われそうだがどうしてどうして。串田孫一氏の「博物誌」のクワガタ(昆虫)の文章に子供たちは各自の宝のありかを持っていると書かれてあった。私の宝の場所が川原。ヌメリシグタケがヤナギとハンノキに。時には上流から流れついたブナの折れ幹に一面のブナハリタケ。とどこにナラタケ、時にはシロナメツムタケ。

木等に生える腐生菌だから培養が可能なのではないか。ところが、生きた木と微妙な菌根生活をするマツタケなどはそうはいかない。マツタケを追う情熱は敬服、驚異に値する。暗いうちに山に着き、時には懐中電灯を頼りに、それも毎日の如く。あの林はと、谷を越え沢をよじ、やぶをこぎ。行きつくともう出る環境ではない。しかし、同じ思いで来た人がいたのだろう誰かの足跡が認められる。ふと徒然草の一節を想起したりする。それはよいのだが、自動車によってマツタケの共同農場へ入る人がふえた。あの発見の感触を求めて。しかし、一本見つけたのだろうか。カマで引っつき、時には天地がえし。じょうだんじやない。マツタケ様は生きたマツやツガの根と切り離されると生長不可能なのだ。これはもう小さな自然破壊だ。これは一例だがそういうキノコの生長過程を知ってお互いに大切にしたいたいものである。マツタケはいずれマツ林が切られてしまおうと終わりになつてしまふ運命なのだから。

三、正しい見分け方を知ること
ア、縦によく裂けるきのこは食べられる。
イ、毒きのこは派手で美しいが食べられるキノコは地味である。
ウ、においがよければ、またかんでみて何でもなければ食べられる。
エ、虫がついているきのこは食べられる。
オ、ナスと煮ればどんなきのこも食べられる。カ、塩漬けにして置けばどんなきのこも食べられる。
キ、一度ゆでこぼし、水で一晩さらして置けばどんなきのこも大丈夫。
ク、乾燥させればどんなきのこも食べられる。これらは、一般にかなり信じられている識別法であり、きのこ通の人でさえ口にする。毒きのこの中には確かに毒の水溶するカキシメジや干すとは昇華するベニテングタケの様なものがあるが、毒きのこでツキヨタケやクサウラボニダケはりつばに縦に裂けるように、



右上はクリタケその他は「ニガクリタケ

これらを普遍化することはできない。残念ながら万能な見分け方は現在のところない。一つずつ覚えていくのを楽しみにしよう。
長野県の最近のきのこ中毒は別表の如くである。実際にはこの十倍とも言われる。
実際的にはどうするか。まず、毒きのこを覚える、というのが一方法である。生命にかかわる猛毒きのこはタマゴテングタケ、シロタマゴテングタケ、ドクアジロガサ、ニガクリタケ等約十種、それに続くのが、テングタケ、ベニテングタケ、ツキヨタケ、クサウラボニダケ、ツキヨタケ、ワライタケ等。しかし、こうしてみるとこの方法は必ずしも実際には役立たないので、やはり一つずつ覚えること、自信のないものは食べないことが肝要であろう。竹やぶでチヨコになった赤茶色のきのこはとらない。ニセクロハツという猛毒菌があるから、ハツタケ型の黒いきのこは無理して食べないといったことが、私たちしろうとはには大事な心得になるのではないか。
さて、万能な方法はないが、一歩進めて、経験やら書物の上から安全な仲間の多いものや条件を、あえてあげれば次のようになるだ

- 1、傘の裏が網になっているアマタケのようなイグチの仲間(二種ほどは毒とも言う)
 - 2、紫色系統のきのこ(ムラサキシメジ、ウラムラサキ、ムラサキフウセンタケ)
 - 3、裏がアンズタケのようなシワのひだになつていいるもの(トキイロラッパタケ)
 - 4、裏が針になつていいるきのこ(ユウタケ)
 - 5、シシタケ、ブナハリタケ、カノシタケ)
 - 5、マツタケ型のきのこでマツタケと同様なおのりするもの(バカマツタケ)
 - 6、松木に生え、黄褐色系統ではつきりしたササクレのあるもの(ヌメリシグタケ、スギタケ)
 - 7、著しい粘液をかぶるきのこ(ナメコ、アブラシメジ、ヌメリササタケ)
 - 8、フウセンタケの仲間
 - 9、ホウキタケの仲間(ソウメンタケやナギナタタケの仲間)
 - 10、寒天質のきのこ
- さて、いろいろ述べて来たが、きのこには命をかけて食用として来た長い歴史がある。また、眼に見えない胞子によって小から大までの様々な形になり私たちを楽しませてくれる自然の神秘な世界。それらに感謝しつつ、将来はもっと利用されるであろう——食用に薬用に——ことに期待や夢を描き、ゴルフ場がでなかつたので、こんなにいいきのこが採れたと喜んでいた村のおばあさんのことばにも耳を傾け、大事にしたいいきのこの世界である。疲れた足を休める紅葉の林からのぞいていいる鹿島の峰がすんだ秋空の中につきりと美しい。

と美しい。
山と博物館第22巻第10号
発行所 長野県大町市TEL②〇二一
一九七七年十月二十五日発行
大町市 大町山岳博物館
印刷所 大町市 大町山岳博物館
印刷部 大町市 大町山岳博物館
定価 年額 八〇〇円(送料共)(切手不可)
郵便振替口座番号(長野)二二二一九三