

# 野生植物研究所だより

## ● 秋の自然探検倶楽部『山ときのこの勉強会』 ●

さる10月2日(日)、秋の自然探検倶楽部『山ときのこの勉強会』が予定どおり行われました。あいにくの雨の中、親子50名ほどにご参加いただき、楽しい勉強会となりました。今回は鳴子町公民館の御協力を頂き、公民館の大沼幸男さんに山の案内と、美味しい「きのこ汁」を作っていただきました。参加した親子は、美味しいきのこと共に楽しい思い出を持ち帰ったことでしょう。



【きつねの森王国でのキノコ採り】 通常立ち入り禁止となっている鬼首の「きつねの森王国」を特別に開放していただきました。参加者は雨具を着用し、大沼さんからきのこ採りの範囲を説明していただき、いよいよきのこ採りのスタートです。今回は、食べられるきのこも、食べられないきのこも、見つけたら採ることにしました。

【秋の味覚「きのこ汁」】 降り続く雨のため、予定を早めて美味しい「きのこ汁」の昼食をいただくことにしました。鬼首フレッシュセンターに着くと、ありがたいことに熱々の美味しい「きのこ汁」が出来上がっていました。あまりの美味しさに、子ども達の中には何回も御代わりをする子もいました。

【食べられるか? 食べられないか?】 50人で集めてきた大量のきのこの「より分け作業」に40分程もかかってしまいました。どの親子も「ナラタケ」は採ってきており、大量に採取した組もありました。また、食べられるきのこの一つクリフウセンタケを沢山採った親子が数組、ハナビラニカワタケを沢山採った組がひと組ありました。集められたきのこを使って、きのこの勉強会を行いました。間違いやすいきのこ(食べられるクロハツと猛毒のニセクロハツ)や、根元に毒のあるきのこは(テングダケなど猛毒のものが多いので)食べない方がよいというお話をしました。次に、きのこの採り方や調理の仕方、保存の仕方などについて、また、集められたきのこ一つ一つについての説明をしました。きのこは確実に食べられるとわかっているものを食べる、また分からないきのこは、分かっている人に見てもらい、間違いなく食べられるものだけを食することが重要です。

## ● 今秋のきのこは…ナラタケ談義 ●

きのこの季節になると、毎日のように「このきのこは食べられますか?」「何というきのこでしょう?」と、様々なきのこを持って研究所を尋ねてくる方がいらっしやいます。お持ちいただいたきのこの種類や量などから、今年のきのこの出具合がわかります。アマタケ(あみっこ)は、通常9月末頃に見られますが、今年は10月8日前後が出盛りとなり、他のきのこも同じような傾向が見られ、例年に比べ、きのこの発生時期が10日前後遅いのではないかと感じています。

【ハタケシメジ大発生?】 お持ちいただいたきのこの種類で一番多いのはハタケシメジです。これまでに25人ほどの人が持ってきています。例年ですと、4~5人といたるところですから今年は大発生しているのではないかと思います。

【巨大なアミヒラタケ!】 直径30cmほどの大きなアミヒラタケを持ってこられた方も5人いました。例年になく大型なものであり、量も多いということです。



アミヒラタケ

【持ち込まれた、その他のきのこ】 スギヒラタケ、ウラベニホテイシメジ、クリフウセンタケ、オオイチョウタケ、タマウラベニタケ、チョレイマイタケ、オシロイシメジ、クサウラベニタケ(毒)など。



オオイチョウタケ

【ナラタケ談義】 ナラタケは「オリミキ」や「サワモダシ」と言われ、古くから一般的に良く知られ、人々に親しまれてきたきのこの一つです。里山からブナのある奥山まで、ごく普通に見られ、民家の居久根の木や庭木をきった後などにも大量発生します。昔は側溝などの土留めに打ったくいこも、川にかかった木の橋にも、ナラタケが発生したものでした。ナラタケは、オリミキ、サワモダシの他にも沢山の方言(モダシ、ヨシタケ、ボリボリ、ボリメキ、ナラブサ、ヤジキノコなど)がついていることも、昔から、身近な、大衆的なきのこであったことを物語っています。それは、今も変わりありません。

【ナラタケの美味しさ】 ナラタケは食べると歯切れ、舌ざわり、口あたりとも良く、ほのかに甘い香りがあります。野菜炒めやけんちん汁、バター炒めやすき焼きなど脂肪質のものと合わせれば一層こくが出るきのこですが、大根のおろしあえや酢のものにも合います。大根のひきなに豆腐を入れた味噌汁は、特に美味しいです。ナラタケは大変美味しいきのこですが、生で食べると中毒を起こします。しっかりと火を通してから食べるようにしてください。



ナラタケ

【ナラタケの仲間】 ナラタケの仲間としてナラタケモドキとヤチシロヒダタケが知られていますが、発生場所や時期、形などに違いがありながら、これまで、それらのものを区別していませんでした。数年前、このナラタケにメスが入れられ、現在は、ナラタケ、ナラタケモドキ、ヤチシロヒダタケの他にオニナラタケ、ワタゲナラタケ、クロゲナラタケ、ヤチナラタケ、キツブナラタケに分類されました。歯ざわりなどに違いはありますが、美味しいきのこです。

【連絡先】 〒989-6252 宮城県古川市荒谷字箕ノ子町12-2 ☎ 0229-28-3601 FAX 0229-28-4452

blog-URL: <http://plaza.rakuten.co.jp/wakichi/> e-mail: [nagaguduwakichi@yahoo.co.jp](mailto:nagaguduwakichi@yahoo.co.jp)