

「キノコを調べる会」に行ってきました!!

秋本番になってきました。

山の秋の幸といえば、柴栗、アケビ、山芋、ムカゴ、ヤマブドウ……でも、やっぱり秋といえば「キノコ」ですね。というわけで、10月1日に開催された野外観察会「キノコを調べる会」に行ってきました。

当日は、雨の降る中でしたが、定員いっぱいの申込みがあり、約40名の参加があったようです。この「キノコを調べる会」は、鳥取県東部で3年、中部で3年、西部で3年といった順番で行われ、一昨年、昨年、今年とここ伯耆町日光公民館(伯耆町大瀧)で行われています。

10時に日光公民館に集合、ここで「クマは、いません。マムシ・ハチに気を付けましょう。」といった諸注意を受け、いざ出発……!!



「残念ながら雨でした。晴れていたら大山がきれに見える場所ですが、かすんでいました。」

採取場所は、自衛隊の日光演習地です。地元の人は、忠魂碑原とっていて、忠魂碑が建っていますが、残念ながら勝手には入れません。そういえば、小学校、中学校のわらび取り弁当を食べた記憶があります。

さて、日頃の行いが悪いのか、当日は、けっこういい雨が降っていました。大山も雨でよく見えません。長靴にカッパを着て、いざ藪の中へ……。



「発見 ニセアブラシメジ? 食べられるか判らないので、ちょっとしか取ってきませんでした。残念」

実は私、キノコについては、全くの素人で、食べられるキノコ、食べられないキノコ、全く分かりません。というわけで、種類をたくさん取ることにしました。20種類くらいのキノコを採ったかな?

根こそぎ取ってこなかったため、後で聞けば、「こりゃ、うまいに〜」といわれたキノコもあり、残してきたことを後悔しています。

約1時間30分採取した後、集合場所の日光公民館へ戻り、キノコの種類を調べ、仲間毎に分類し、食べられるキノコが、

毒のあるキノコかを日本きのこセンター菌茸(きんじん)研究所の長沢栄史さんに教えていただきました。

ちなみに、菌茸研究所は、文部科学大臣・農林水産大臣共管の、きのこ関係ではわが国唯一の学術研究機関で鳥取市にあるそうです。



「同定中の講師の長沢栄史さん」

種類が多くて、これはとっても覚えられません。全部で100種類以上あったように思います。私が知っているキノコといえば、シイタケ、マツタケ、シメジ、マイタケ……といった

スーパーで売っているものしか判りません。ここにあるキノコでは、残念ながらこれらの姿を見ることはありませんでした。

アマタケ(地元ではスイドウシと呼んでいます)、ハツタケ(アイタケと呼んでいます)、ニセアブラシメジ、残念ながら今回山に入っても間違いなく取ってこれるのは、これくらいです。うーん、真剣さが足りないかも。



「すごい種類のキノコ 写真は1列分。3列あります。こりゃー、覚えられません……」

早速、家に帰ってキノコを煮てみました。

「ナスと一緒に料理すると毒があっても食べられる」というのは、迷信ですが、「お前が取ってきたものは、怪しい。あたる!!」などといわれ、結局、ナスと一緒に煮る羽目になりました。



「アマタケ(スイドウシ)を煮てみました。フリフリした食感。秋を感じました。」

キノコは、一朝一夕には覚えられそうにはありませんが、山に入ると幸を見つけるのは、とっても魅力的です。

さて今週は、裏山にでも入ってみようかな……。

(編集委員 T. I)