

茸歳時記

藤田記

2014年11月16日(日)の野生キノコ採取会の首尾について報告します。鑑定人は京大の岡田直紀氏です。非食(食べられない)の茸は割愛します。1丁目南斜面3~5段目のヤマナラシの道、フジの道、ケンポナシの道付近で、優秀な食菌のオオイチョウタケが沢山採れました(食用のシロシメジかもしれない(岡田氏談))。立ち枯れたヤマナラシにはヌメリスギタケが出ていました(みそ汁や鍋に)。

一方、11月7日に、真ん中広場のコナラの倒木から、優秀な食菌であるクリタケが大量に発生していました(少し時期を過ぎていた)。クリタケに似ているが、かじってみると、猛毒のニガクリタケには要注意。またムジナタケ(食用)もありました(岡田氏鑑定)。

年間を見ると、春に、ヨーロッパで珍重するアミガサタケが路傍に、7月初めには、ヤマドリタケモドキ(ボルチーニ)が3本発生しておりました(藤田確認)。しかし同時に危険なテングタケ類が多数発生しており、要注意。

10年以上前には、3丁目公園の若い松林で、10月はじめにハツタケ、アミタケ、ヌメリイグチなどが沢山沢山採れ、11月には、黄金色で美味しいキシメジ(北陸ではシモコシとして珍重)が収穫できました。ショウロもあり、知人は、雷山の奥に立派なマツタケを実際に収穫されました(20年前)。しかしアカマツが枯れ、イノシシが荒らして、茸のシロが潰滅したようです。それでも、3丁目公園でもう一度キノコの発生を期待したいです。

里山倶楽部では、不要なコナラ、ヤマナラシ、サクラ類を積極的に伐採し、シイタケ、ヒラタケ、ナメコの種駒を植えて、数年来原木栽培を成功させています。またヤマナラシのホダ木には天然のヌメリスギタケも発生している。いずれも食味が良く、町内でも評判となっている。11月末には、カジノキの切り株から野生のエノキタケ(褐色で非常に美味しい)が穫れている(影山氏)。

里山倶楽部のキノコ農園では、シイタケ(コウシとドンコ)、ヒラタケ(洋風と和風、どちらも美味しい)が無人販売中である。またナメコもでだした。ヤマナラシからは自然発生したヌメリスギタケもでていた。最近の話題としては、原木舞茸が話題となっています。木屑などを用いた栽培物の舞茸が一般に流通していますが、原木物は抜群の食味とされています。藤田も挑戦したことがありましたが、単独の作業では難しいようです。皆さんがグループを組めば面白いかもしれません。