

キャンパスを  
食べる



第10回  
ヤナギマツタケ

ヤナギマツタケはその名前からも魅力的なキノコとを感じる人が多いであろう。春と秋にヤナギやモミジの切り株や生きた木の根元に株状になって発生する。量的に採れることはあまりないが、街路樹等街中で採れる。このキノコはマツタケや他のマツタケと名のつくキノコとは種が大きくかけ離れている。菌根菌ではなく木材不朽菌であるので、人工栽培法は確立されていると聞かすが店頭で見たことはない。毒キノコが多く含まれるテングタケ科のキノコに特徴的なはっきりとしたツバがあることや、傘が開いた時点でヒダが褐色になっているので今一つおいしそうには見えないが、身近なところでも発生しているので、見つけたらぜひ食べてみてもらいたい。実際に手に取ってみると、栽培キノコでは感じるできない、独特なしつとりとした傘の感触に食指が動くはずだ。

ヤナギマツタケにはマツタケの香りは全くない。多くのキノコは生の状態ではキノコらしい香りはあまりしないが、このキノコは強いキノコ臭がする。では、なぜ「マツタケ」という名称がついているのか疑問に思うであろう。これは食べればすぐにわかる。傘の食感は異なるが、柄の歯切れ感が良くマツタケそっくりである。炒め物にして食べるとおいしい。

生田キャンパス内で確認できている発生個所はたった一か所だが、毎年必ず発生している。今年の株は小さく写真にあるように2本しかなかった。昨年も、今年もキノコ類はあまり発生状況が良くなかった。来年に期待しよう。  
(荒谷 博)