

キャンパスを
食ベる



第13回
トガリアミガサタケ

アミガサタケの仲間を含めて春先に収穫できるキノコがある。アミガサタケの仲間は骸骨を彷彿とさせる容姿をしているので、気持ち悪いキノコだという印象を持っている人が多いだろう。ましてや食用菌であるとは予想もつかないだろう。アミガサタケはフランス料理のフルコースでの前菜の1つとして提供されることもある世界的には有名なキノコであり、知らぬ間に食べている人がそれなりにいるはずである。人工栽培法は確立されておらず、市場には天然のものが流通しているので価格は乱高下するそうだ。

アミガサタケの仲間は、ソメイヨシノが散り、ヤエザクラが咲く頃にそれらの木の周辺で見つけることができる。アミガサタケよりも一回り大型のトガリアミガサタケはアミガサタケよりも若干発生時期が早い、発生量は少ない。今春はトガリアミガサタケが比較的多く発生し、一度に60本ほど収穫できた。それでもアミガサタケが学内だけで数キログラム収穫できることがあることと比較するとかなり少ない。

アミガサタケの仲間は柄が中空で、頭部を含め虫が入り込んでいることが多い。また、多くの胞子を含んでいると煮汁が濁り、独特な臭いを出すので一度煮こぼして水洗いしてから調理すると良い。コリッともキュルッとも言えない独特な食感が特徴的である。今回の収穫物はコンソメベースのクリームパスタの具の1つとして、研究室の新3年生のお腹の中に一瞬にして納まった。(荒谷 博)