

キャンパスを 食べる



第17回
カワリハツ

カワリハツは初夏から秋にかけてさまざまな樹種の林内地上で発生する。比較的乾燥している時期でも目にすることができる。本菌はカワリハツという名のとおり、傘の色がバラエティーに富むという特徴がある。写真のようなくすんだ緑色ものの他に、赤、紫、ピンク、薄茶色のものなどがある。ちなみに、柄やひだはどの色の個体でも白い。花のように色が多様でありながら、同じ種であるキノコはカワリハツ以外には思いつかな

い。緑色系以外のものについては同じベニタケ科の食不適の他のキノコとまちがえやすいので注意が必要である。特に薄茶色ものについては毒キノコであるカキシメジと間違えかねない。カワリハツで間違えようのないのが緑色系の個体である。

緑がかった色のキノコは極めて少ない。鮮やかな緑色をしているワカクサタケは弱毒とされているが、そのほかのズキンタケ、ミドリシメジ、アイタケは食用である。とって美味しい出汁が出るハエトリシメジにも緑がかった色をした個体がある。

ベニタケ科のキノコは組織があまりしっかりしておらず、簡単に壊れてしまうものが多い。カワリハツも然りで、石突きの土を落としたり丸ごとゆでてしまうとよい。火を通せばしっかりとするので、火が通ったら水にとって、掃除をすると良い。同じベニタケ科のアイタケもそうだが、うま味の強いキノコではない。しかし、ツルっとした食感があり、うどんなどの具には最適である。

(農芸化学科 荒谷 博)