

キャンパスを  
食べる



第4回  
ヒラタケ

木材腐朽菌であるヒラタケは晩秋～冬のキノコであり、生田キャンパスでは11月以降に発生する。ここ数年は約束したかのように必ず顔を見せてくれ、大きなものでは1株で1キロ近くにもなる。若干灰色がかった傘は直径15センチほどにまで成長する。歯ざわり、香り、味は申し分がない優秀な食菌である。実はこのヒラタケ、一昔前ではキノコ狩りをしない人にとってもなじみのあったキノコのはずで、ブナシメジがシメジとして台頭する前には「しめじ」として店頭で並んでいた。傘の直径が1～5センチほどの株立ちで、傘が灰色のキノコに記憶があるのでは？現在も栽培されているが、残念なことに年々その生産量は減り続け、鍋シーズンの冬といえども必ずしも店頭で見つけられるわけではない。天然物は案外身近なところで見つかる。街路樹のプラタナスには比較的よく発生するようで、樹上数メートルのところの大株が発生しているのを何度も目にしている。

ヒラタケは醤油との相性が抜群に良い。炊き込みにしても、混ぜ込みにしても甘辛く味付けしたヒラタケご飯は非常においしい。マツタケと違って炊き込みにしても十分にご飯に香りが残る。栽培物といっても天然物と味に大差はないので、ぜひともヒラタケご飯を試してほしい。

ヒラタケにはウスヒラタケ、トキイロヒラタケといった近縁種があり、栽培化されている。実際に店頭で並んでいるのを見たことはないが、見つけたら購入して食べてみたいものである。

(農芸化学科 荒谷 博)