

キャンパスを
食べる



第7回
イロガワリ

大学構内に発生するイグチ科のキノコの種類はあまり多くはない。馴染みの深いシイタケなどのキノコは傘の裏がひだになっているが、イグチ科のキノコは網状になっている。概して食用の対象になっているイグチ科のキノコは美味しい。ただ残念なことに、栽培が困難であること、日持ちしないなどの理由から生のはほとんど流通していない。イロガワリはイグチ科の中では小型のキノコで、図鑑には食毒の記載がされていないことが多いが、立派な食用キノコである。ただし、しっかりと加熱しないと中毒する。フランス料理などに良く使われるボルチーニ(ヤマドリタケ)の仲間であることを思い起こせば美味しいであろう事は想像がつくであろう。ところが、このキノコははっきり言って気持ち悪い。写真のように見た目は普通のキノコらしい様子だが、触ったところが青変した後褐色になるのだ。割ったり切ったりすると一瞬黄色の切断面が見えるが、たちまち万年筆のインク色に変色する。大型の近縁種であるアメリカウラベニイロガワリやミヤマイロガワリよりも変色が早いようである。イロガワリの仲間はシチューなどの煮込み料理に入れると美味しい。また、バターでソテーしてしょうゆを垂らして食べても良い。こりこりとした食感、強い旨み、思い出すだけで涎が出てきそうになる。なお、かつて日本に発生するイグチ科のキノコに毒キノコはないと言われていたが、現在では3種ではあるがかなりの重篤な中毒を引き起こすものが報告されているので、同定できない人はむやみに食べてはいけない。

(農芸科学科 天然物有機化学研究室 荒谷 博)