

「アンズタケの香り」

キノコは落葉や木材などの有機物を分解し、さまざまな物質を生産しています。その物質の一部は人間にとって猛毒にもなります。食用キノコの味や香りも、すべて菌糸が有機物を分解して生産したさまざまな物質（たとえば各種のアミノ酸）によるものです。

マツタケ（松茸）のようにすばらしい香りのものもあれば、オキナクサハツ（翁臭初）のように、明らかに不快臭を持つものもあります。スッポンタケ科のようにハエに胞子を運搬してもらう為に、あえて悪臭を放つものもあります。スッポンタケ科のキノコは、悪臭を放つことに意味がありますが、そういうキノコはごく一部です。他の大多数のキノコの香りは、生産された物質による、単なる偶然のように思えます。たまたま人間にとって「良い香り、不快臭」なだけなのです。

しかし中には、非常に不思議な香りを持つキノコもあります。たとえば「アンズタケ（杏茸）」です。名の通りアンズそっくりの香りを持っています。色もアンズの実に似ているので、その姿・において虫を呼んでいるとも考えられますが、来る虫はキノコムシとキノコバエがほとんどで、集まる数も他のキノコと大差ありません。やはり、単なる偶然でしょう。



「アンズタケ」 *Cantharellus cibarius*

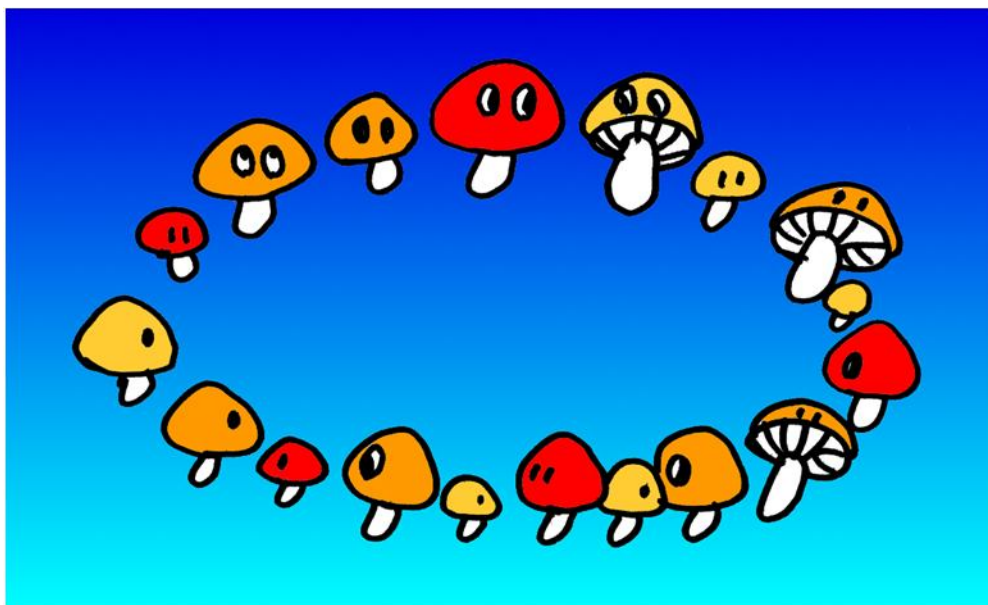
山荘庭のミズゴケの上に、毎年リング状に発生します。確かにアンズの香りがします。このアンズの香りは、乾燥させるとより強くなります。（北軽井沢）



「アンズの果実」 アンズはいたみが速く、生食用のものはほとんど市場に出回りません。これは更埴（長野県）の友人からもらったものです。色も香りもアンズタケそっくりです。

アンズタケは、食用菌としては日本人にはほとんど馴染みがありませんが、欧州では好んで食されます。香りはフルーティですが、味は辛いです。（塩辛いのではなく、ピリ辛。）

アンズタケはしばしばリング状に発生します。これを「菌輪」といいます。土中で菌糸がリング状に生長し、最も新しい外側の菌糸上にキノコ（子実体）ができるわけです。スウェーデンではこれを「フェアリー・リング（妖精の環）」と呼び、森のトロール（妖精）からの贈り物と考えて、大切に収穫します。菌輪をつくるキノコは、他にもたくさんあります。



「大東京音頭を踊る珍しい菌輪」

（お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋）