

「ドクツルタケ」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

「キノコの食・毒」(食用か毒か)に関する迷信は数多い。迷信とは、誤った常識が流布して、多くの人に信じられている状態を言う。

- ・赤やオレンジ色のキノコは毒。
- ・白いキノコは食べられる。
- ・茎が縦に裂けるキノコは無毒。
- ・虫が食べていけば無毒。
- ・木の幹から生えているキノコは無毒。
- ・傘の裏にヒダのないキノコは無毒。

残念ながら、これらはすべて誤っている。この基準でキノコの食毒を判定していたら、命がいくつあっても足りない。事実、日本では、毎年キノコ中毒で命を落とす人がいる。「この特徴に合致すれば、毒キノコ。」という共通した特徴は、1つもない。1種類ずつ、毒キノコの特徴を覚えるしか、方法はないのだ。



タマゴタケ (テングタケ科) *Amanita caesareoides*
全身真っ赤なキノコで、いかにも毒がありそうに見えるが、無毒。むしろ、優秀な食用キノコである。

毒キノコの注意事項で、一つだけ広めたいものがある。「根元にツボ(袋)があるキノコは食べるな」というものだ。根元にツボ(幼菌外套膜)があるのは、テングタケ科 Amanitaceae の子実体の特徴である。

テングタケ科には、死に至るような猛毒菌がいくつも存在する。もちろん前掲の「タマゴタケ」のような例外もあるが、「根元にツボがあるキノコは食べるな!」さえ守れば、日本のキノコ中毒死は半減するだろう。



ドクツルタケ (テングタケ科) *Amanita virosa*
夏～秋の雑木林に、ごく普通に群生する。幼菌は、マッシュルーム(ツクリタケ)にも似ている。写真ではわかりにくいですが、根元に「ツボ」がある。日本屈指の猛毒菌で、大人でも1本を食すだけで、内蔵機能障害で確実に死に至る。経皮毒は含まれず、触っても無害。

「キノコに毒がある」ことは、キノコにとっては、何も必然性がない。「むやみに食べられないように」も誤っている。猛毒のキノコでも、虫(キノコバエの幼虫や、キノコムシの成虫)は平気で食している。むしろ食べてもらったほうが、胞子の拡散につながるだろう。もし、キノコの毒に、種の繁栄に有効な必然性があるなら、大多数のキノコは毒を持つだろうし、毒を持たない種(或いは科)は淘汰されたはずである。

キノコの毒は、キノコ(の遺伝子)が生産する、膨大な物質の中に、たまたま人体に毒性を持つものが含まれていた・・・つまり「偶然の毒」・・・というのが、私の考えである。