

「春のキノコ (1)」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

キノコといえば、秋によく発生するという印象が強い。実際に多くのキノコは、晩夏から秋に見られる。「キノコ」は生物学の用語ではなく、正確な定義はない。菌類の子実体のうち、およそ目に見える大きさのものを「キノコ」と呼んでいる。「子実体」というのは、地中や樹木内部にまん延した菌糸が、胞子を作って拡散させるための器官で、顕花植物でいえば、花や果実に相当する部分だ。胞子拡散に適した季節は、キノコの種類ごとに異なり、春に子実体をつくる種類も多い。アミガサタケは、そんな「春のキノコ」の代表と言えるだろう。



「アミガサタケ」 *Morchella esculenta* 頭部の凹凸の中に子嚢があり、そこから胞子を拡散させる。

アミガサタケは、特に珍しいキノコではなく、公園や空き地、それに庭先でも、ごく普通に見られる。普通のキノコのように、弾力のある革質の茎や傘を持たず、ロウ細工のような華奢な体つきだ。

分類上は「子嚢菌類 (門)」に属し、生殖的 (胞子のできた) には、カビに近い原始的な仲間と言える。食用になるが、日本ではほとんど食されることはなく、食料品店でもまず見かけない。しかし、日本人と同じぐらいキノコ好きのフランスでは、「モリーユ」と呼ばれ、料理に欠かせない存在だ。乾燥させたものを、パックや瓶詰めにしたものが、容易に入手できる。



「乾燥モリーユのパック」(輸入品) 約 2500 円



このキノコが切手の図案になることは稀である。しかし、フランスでは、こんな素晴らしい切手が発行されている。図案の形状と学名 *Morchella conica* から「トガリアミガサタケ」を描いたものとわかる。