

## 「春のキノコ (2)」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

秋には「キノコらしいキノコ」が多く見られるが、春～夏にかけては、変わった形態のものが多いように思う。



これは「ササクレヒトヨタケ」*Coprinus comatus* というキノコ。春～初夏に、雑木林の林床や腐葉土の上によく発生する。一晩でインクのように溶けてしまうので、「一夜茸」の名がある。溶ける前の幼菌は、食用にもなるが、アルコール(お酒)類との混食は中毒を起こすので、NGである。



こちらは「カンゾウタケ」*Fistulina hepatica* である。人間(動物)の臓器を名称にしたキノコは、ノウ

タケ(脳茸)と、このカンゾウタケ(肝臓茸)だけだろう。しかし、「肝臓茸」とはよく言ったものである。色も形もまさに「肝臓」である。しかも切断すると、血液よろしく赤い液が出てくるという「肝臓」ぶり。日本ではまったく馴染みがないキノコだが、欧米では、「牛の舌」とか「ステーキキノコ」と呼ばれて、好んで食用にされるという。私は食したことがないが、友人は「バター炒め」にして食べたことがあるという。なかなか美味だったと言っていた。



最後は「フミヅキタケ」*Agrocybe praecox* である。春に発生するキノコで、「キノコらしい形」のものは、「キツネタケ」や「ウラムラサキ」など、小型のものが多いのだが、このフミヅキタケは、比較的大型のキノコだ。このキノコは、姿よりも名称が美しい。「文月茸」の意味で、旧暦の文月の頃に見られるので、この名があるのだ。春のキノコも面白い。