

「ツチグリの探究 (1)」

お茶の水女子大学附属小学校教諭

お茶の水女子大学サイエンス&エデュケーションセンター研究員

田中 千尋 Chihiro Tanaka

「ツチグリ」というキノコがある。名称は知っている、実物を見たことがある方はあまりいないだろう。



ツチグリ *Astraeus* sp (ツチグリ科) /C.Tanaka

ツチグリは上の絵のようなキノコだ。一見して普通のキノコとはまるでちがう風貌をしている。漢字では「土栗」と書き、地面に落ちた栗の実のように見えることからこの名がある。別名「ツチガキ」(土柿)とも呼ばれる。属名の *Astraeus* は「星型の」という意味で「地上の星」というロマンチックなあだ名もある。



1980年代の「キノコブーム」の時に、「〇〇県のキノコ」という「ご当地キノコ図鑑」が相次いで発売さ

れた。地方の新聞社が、先を競うように出版したのである。私は今でも十冊以上持っている。これらは学術的、或いは分類学的な専門書ではない。共通した特徴は「食用になるかどうか」ということに重点を置いた編集ということである。これらの書では、キノコの食毒の判定に以下のような段階(レベル)が見られる。

レベル	説明	キノコの例
①猛毒	食すると生命にかかわる種。	ドクツルタケ ニガクリタケ
②毒	食してもただちに生命に影響はないが、腹痛、嘔吐、下痢、幻覚幻聴などの身体症状が現れる種。	テングタケ クサウラベニタケ オオワライタケ
③食毒不明	資料や研究が不足で、毒があるか不明の種。	チシオタケ チャニガイグチ
④不食	毒はないと思われるが、革質、苦い、不快臭、粉末状などの理由で、食用に適さない種。	ニガイグチモドキ モエギタケ オキナクサハツ ツチグリ(成菌)
⑤食	過去の経験上、食しても健康に影響がないことが明らかな種。	マツタケ キクラゲ ツチグリ(幼菌)
⑥薬用	食用には適さないが、薬効があるとされる種。	マンネンタケ 冬虫夏草

図鑑やキノコ専門書によっては、「猛毒」「毒」の種類に「赤囲み」をつけたり、種名を赤字にするなどの工夫をし、注意喚起をしている。

日本産のキノコ(菌類のうち子実体が目に見える大きさの種)は約3000種類あるとされているが、そのうち「猛毒」「毒」に入るものは100種にも満たない。特に「猛毒」に入るものはせいぜい10種類程度で、それだけでも小学校で教えれば、日本のキノコ中毒死は激減するだろう。

面白いのは、ツチグリが「④不食」と「⑤食用」の両方に分類されていることだ。ツチグリは幼菌(子実体として未熟な状態)では食用になる。私も「味噌汁の具」として食べたことがあるが、まるで「ハンペン」か「お麩」のような食感で、香りも良く「優秀な食菌」だと思った。しかし、子実体が成熟すると、「内皮」と呼ばれる革質の袋の内部が「グレバ」と呼ばれる綿状の組織に変化し、茶色い胞子まみれになる。こうなると「不食」にランクが下がるわけだ。