

「ドクツルタケ」「タマゴテングタケ」「シロタマゴテングタケ」の3種は、「猛毒菌御三家」と呼ばれています。いずれも根元に「つぼ」と呼ばれる袋（外套膜）があるのが特徴です。つぼ（外套膜）のあるキノコの中には、「タマゴタケ」（真っ赤なキノコ）や「フクロタケ」（中華料理に使われる）のように優秀な食菌も存在します。この「猛毒菌御三家」も誤食すると美味だというから始末が悪いです。とりあえずは「根元に袋があるキノコは食べない」という教育を徹底すれば、日本のキノコ中毒死事故は半減するはずです。

これらのキノコは「テングタケ科」に分類されますが、いずれも地中の「卵」（まだ破れていない外套膜）から成長するので、観察には最適です。先日も山荘の裏庭に群生していたので、土（地中の菌糸）ごと鉢植えにして、タイムラプス撮影をしてみました。ドクツルタケはキノコの中では比較的成長が遅いのですが、約4000倍速で見ると3本の子実体が「同調」して成長・衰退する様子がわかります。

尚、触るだけで中毒を起こすキノコで知られているのは「カエンダケ」のみで、このドクツルタケも触れてもかぶれたり中毒を起こすことはありません。また「茎が縦に裂けるキノコは無毒」「虫が食べていたら無毒」といったものもいずれも迷信で、ドクツルタケの茎は縦に裂けるし、一部の虫は好んで食します。

（2023年8月下旬／北軽井沢）

