

「キノコ」は生物の正式な分類群の名称ではなく、いわば「通称」なので、正確な定義はありません。一般に真菌類の中で「目に見える大きさの子実体」をキノコと呼ぶことが多いようです。「子実体（しじつたい）」とは、真菌や粘菌（変形菌）が胞子をつくって拡散させるための器官の一つです。

通常のキノコ（子実体）は、傘の裏側に「ひだ」があり、その表面に「担子器（たんしき）」と呼ばれる小器官があって、その周囲や先端に複数の胞子をつけます。しかしイグチ（猪口）の仲間（イグチ目／もく）の場合「ひだ」はなく、かわりに「管孔（かんこう／くだあな）」と呼ばれる孔がたくさんあいています。管孔を「イノシシの鼻先」に見立てた名称です。その形状から「アマタケ（網茸）の仲間」と呼ばれることもあります。

イグチの仲間のキノコには毒キノコは少なく、むしろ優秀な食用菌が多く存在します。その中でも「ハナイグチ（花猪口）」*Suillus grevillei*は、味も歯ごたえも良く、秋のキノコ狩りの対象として、非常に人気の高い種類です。カラマツ林の林床のみに発生し、環境下ではごく普通に見られるキノコです。方言も多く、長野や群馬では「ジコボウ」、北海道や東北では「ラクヨウ」、そのほかにも「カラマツタケ」「マンジュウタケ」などさまざまな呼ばれ方をして親しまれています。

カラマツ林限定という点、味噌汁、おろし和え、鍋料理、ほうとうの具など広範に使えて美味な点、更に紛らわしい毒キノコもないので、キノコ狩り初心者でも安心して採集できる食用菌です。残念ながら、マツタケと同じような「菌根菌（きんこんきん）」なので、シイタケやヒラタケのような完全な人工栽培はできないのが難点です。

(2024年10月上旬／北軽井沢)

