

海上の森ミニセミナー第21回

地面の下のキノコの話 ～トリュフやショウロの仲間たち～

日時：平成30年5月26日（土）13時30分～15時00分

話題提供者：三河きのこ会 木村 修司 氏

きのこは普通、地上や枯れ木に生えますが、地下で成熟するきのこがあり、土や木から地上に生えるきのこに対して、地中に生えるきのこが地下生菌と呼ばれます。地下生菌とは、地中で成熟するきのこの総称で、系統的な分類ではありません。

地下生菌は、地上に発生する傘や柄を持つきのこから進化したそうですが、日本では研究が始まったばかりで、ほとんどの地下生菌に名前が付いていない、との説明があり、次の種類の話がありました。

ショウロ

松露として、マツタケやヒラタケと共に古来から親しまれていたきのこで、俳句の季語や菓子の名にもなっています。

図鑑では海岸のクロマツの下に春と秋に生えると記載されていますが、山のアカマツの下にも生えます。風化した花崗岩の粘土分が雨で流されれば砂のようになった、サバ土状のところで見つけました。

未成熟で内部が白いものを米松露、少し成熟が進み、黄色みのあるものは麦松露と呼ばれます。食感はシャリシャリとした歯触りで、米松露のほうがよいとのこと。今では海岸の黒松林がなくなり、幻のきのこといわれます。

ホンセイヨウショウロ

キャビアと共に3大珍味といわれるトリュフの仲間です。セイヨウトリュフはフランスの黒トリュフ、イタリアの白トリュフが特に有名で、白トリュフのほうが高級とされています。地中にあり見えないので、昔は、ハエの群がるところを掘って見つけたようです。その後、豚に見つけさせたようですが、豚が食べてしまいあまり良くないようで、犬を訓練して見つけるとのことです。

トリュフは良い臭いがすることから人気ですが、私の感覚では湿気った落花生のようです。湿気った匂いはやはりカビの匂いと思います。トリュフを珍重するヨーロッパでは松茸は不人気とのこと。人によりずいぶん異なります。

トリュフはアルカリ性の土地を好むので、酸性土壌の多い日本にはないのではと思われていたそうですが、各地で見つかっています。しかも身近な雑木林や公園です。

愛知県でも、新城市、岡崎市、豊田市で白トリュフの仲間を見つけました。全国的には黒トリュフのほうがたくさん見つかっているのですが、私は黒トリュフをまだ見つけていません。

なぜ、地下に潜るような進化をしたのかわかっていないとのことですが、地下に潜るきのこは
いずれも小動物を呼び寄せ、食べられることを目的に匂いを出しています。食べられても胞子は
消化されません。それを利用して胞子を分散させているのでしょう。ですから豚に食べられるの
ももっともです。また猪もずいぶん食べているのではないかとのことです。

次にショウロと名の付くきのこについて紹介がありました。

ヒメカタショウロとニセショウロとショウロの名が付いていますが、毒きのこのことのことです。

落ち葉の下を丹念に探す、落ち葉の積もっていない斜面に注目するなど見つけ方の話や、1日
探しても見つからないことがある、小石や菌核を見間違えた、見つけた時の喜びといった話を交
えながら、次の地下生菌の解説がありました。

アカショウロ、アオゾメクロツブタケ、ネズミツチダマタケ、ウスベニタマタケ、ジャガイモ
タケ、オクタビアニア ノナエ、ホシミノタマタケ属の1種、ヒステランギウム属の1種、シ
ラタマタケ、コイシタケ、チチショウロ、アミメツチダンゴ、ツチダンゴ、ツチダンゴ属の1
種、エラポミケス シトリヌス、ジマメタケの1種、グロムス属の1種

いずれも注意して探さないと見つからないきのこで、参加者にとっては、初めて見る珍しいきの
こでした。また、地上に現れないきのこが何種類もあること、臭いは虫に食べられるためのもの
など、興味深い話題でした。

