

Mさんからいただいたものにシイタケのホダ木がある。家を建てる時にどうしても切らなければならなかった木から選んでシイタケの菌を埋め込んだものを二十本くらい新築祝いに届けてくれたのだ。二年後を楽しみに見よう見まねで寝かしたり立てたりしていたが一向に出てくる兆しがない。Mさんのところも良くないみたいで菌が合わなくなったのかもしれないとのこと。それでも処分するのは忍びなく上下を変えたりしながら置いておいたら三年目くらいに少しだけシイタケらしきものが出て来た。ただ、大半のホダ木は兆しがないままで、また翌年少し出るといふのを繰り返している。昨年には自分で駒打ちという菌を原木に打ち込んでみたが、こちらもどうなるものか。

その間、近くの方が訪ねて来た時に「ここはヤナギタケが良く出ていたけどどう」と聞かれた。そんなキノコは名前さえ知らなかったが、そう言われて凶鑑を頼りに家の前の少し古くなったヤナギの木を見て見たら、特徴的な傘模様のヤナギタケが生えているではないか。凶鑑を頼りにキノコを食べるなど言われるので私は消極的だったが、こういうときは妻が強い。さつさと味噌汁にして夕飯の一品にしてしまった。口に入れると少し揮発性の香りとヌルツとした食感で、かなり美味しい。

これに気を良くして敷地の木や倒木を観察していると、家を建てる時に切った木で薪するには当時の力量では持ち上げることも切ることもできなくて野積みにしたままのものに結構まとまったキノコを発見した。これはMさんに確認してもらったらエノキタケだと言う。エノキタケというとスーパーで良く目にするのは白くて細く束状になったものだが、茶色で太くまとまっているけどそれぞれバラバラに生えていて、とてもそうは見えなかった。でも、天然のエノキタケはそうなのだと言う。Mさんも自分の知らないキノコを凶鑑で調べて食べるなんてことは絶対しないという人で、その人がこれは美味しいというのだから食べない手はない。さつそく酒のあてにいただくことにした。

こうなると妻はキノコハンターとなって、いろいろなキノコを家に持ち帰り二人して凶鑑とにらめっこするのであるのだが、どうも決め手に欠けるものばかりで試しに食べてみるという勇氣はわかかなかった。そんなとき、妻がこれは間違えなくタマガタケだというものを見つけて来た。傘は濃いオレンジ色から赤に近い色で表面は少し艶がある。見るからにこれは毒でしょという姿なのだが、軸の根元に白い殻状のものがあるのがわかる。これが名前の由来で土から出て来たときは卵の殻のような白い姿で、その上部が割れて赤い傘が出てくるのだ。Mさんはそんなもの知らないというし、どうしたものかと思ったが凶鑑によると超美味でヨーロッパでは皇帝のキノコといわれるくらい珍重されていると書かれているのではないか。こうなったら食べてみたい気持ちの方がまさってしまっ。オムレツにして食べたなら、強い揮発性の香りが卵とあってなんとも言えない味わいだった。隣人がそれを聞きつけ、うちにもあったよと見せてくれたのはあきらかに毒のあるテングタケだった。

