山には毒キノコがいっぱい

いよいよ本格的な秋となり、農作物はもちろん野山も美味にあふれます。東日本に比べ西日本はキノコ狩りをする習慣があまりなく、せいぜい松茸くらいでしょうか、それも山が荒れ幻になって久しいのでキノコを求めて山に入る人は少ないでしょう。

ところが条件が整いますと、岩城や弓削の林道沿いでも結構いろいろなキノコが見られます。中には極めて危険なもの、最近まで美味な食菌とされていたものの有毒成分を含む場合が確認され、食べない方がよいと変更されたもの等注意を要するものが多数あります。

今年は変則的な梅雨で雨量も多かったため、7月の積善山林道沿いはキノコが大発生しました。秋のキノコシーズンを控えた今月は、これらのうちから特に注意が必要なものを紹介します。

大型で傘と柄が離れやすく、柄の上部にツバ・根元にツボを持つもの（テングタケ科）

写真1が今号を書くきっかけとなった、左が**シロタマゴテングダケ**で致命的な猛毒菌、右が近縁の**シロオニタケ**。シロタマゴテングダケの毒は強烈で誤食後の嘔吐・下痢が一旦治まり数日経てから肝臓・腎臓が破壊され死に至ります。右のシロオニタケの毒性は実のところ不明ですが、近縁に猛毒菌が多いので食べるべきではありません。

写真1

写真2は温州みかん園内に発生していたテングタケ。先のシロタマゴテングタケに比べ毒性は弱いものの立派な毒茸です。テングタケ科には非常に美味なタマゴタケがありますが、それ以外は毒茸と考え、表題の特徴を持つものは絶対に食べてはいけません。

写真2

最近まで食菌とされていた毒菌

写真3は**クロハツ**。大型で漏斗状に開く傘をもち傷つくと黒変するベニタケ科のキノコで、東北地方では美味な食菌として食べられているようですが、近縁の猛毒菌ニセクロハツと紛らわしいこと、外国では毒茸として扱われていることから最近、毒茸とされました。写真は傷ついて黒変中のものですが、形がわかりにくいので**写真4**で大きさ、型のよく似た**シロハツ**を載せておきます。これは全体に白く、変色しませんが、食用に向かないようです。

写真3

写真5は**アンズタケ**。小～中型で黄金色の特徴的なキノコで、フランス人はジロールと呼び美味な食菌として珍重され、積善山で大群落を見つけたときは正直しめた！と思いました。ところが良く調べてみると、微量ながら有毒成分が分離されたこと、放射性重金属を特異的に蓄積することから、最近ではあわれ毒茸に仲間入りしてしまったようです。

写真4

写真5

この他にも約20種類のキノコを見つけ、中にはかなりおいしそうなものもありましたが、未同定のため手を出していません。

積善山にキノコが豊富な理由

瀬戸内島しょ部の多くは花崗岩を母岩とし、痩せて乾燥した土壌が多いのですが、ところどころ古生層など肥沃な土壌が見られ、植生も異なり豊かな森を形成しているところがあります。積善山東南部がこれに当たり今夏キノコが発生したのもこうした土壌で、弓削島北部、佐島の一部などもこれに属します。

畑からキノコが生えてきた

堆肥を好んで自然発生するもの等があるようですが、これとは別に、堆肥の原料として古くなった栽培キノコ培地を混ぜていることがあり、条件が整うと樹下に立派な**ツクリタケ**（マッシュルーム）が発生したり、切り株から**ヒラタケ**（商品名・しめじ）が生えることがあります。こうしたものはもちろん食べられますが、時折これらの古培地を好んで生える別の毒茸もあり、やはり注意が必要です。

以前キノコ狩り名人に富士山を案内してもらったことがあるのですが、その名人曰く「絶対に安全と自信をもてるもの以外は絶対に食べてはいけない」のだそうです。

今回は怖いものしか取り上げられませんでしたが、本来の目的は身近な自然をよく観察し、親しんで欲しいということです。上島はそれだけ森が豊かだ、といえます。