

村田 義一

光珠内の林業試験場は設立以来十数有余年、櫛内のカラマツ・シラカンバ・ドイツトウヒ・ストロブマツなど芽吹き盛んな年頃になりました。また、すぐ裏山の北西斜面は山火跡の二次林で、イタヤカエデ・ハリギリ・シナノキ・ミズナラ・シラカンバなどの雑木林あり、カラマツ・トドマツ・シラカンバの造林地ありと、人の浮世をしのご賑やかさです。光珠内近辺の親が元気なら子も元気、当然「木の子（キノコ）」も元気です。今までに調べ終わったものが約70種、今後補足するものが数十種、合計百種以上はあるでしょう。今回はそのうち、50音順に「あ〜こ」までの31種を紹介します。発生地を光珠内にかぎっていますので、他の場所では別の樹木に、あるいは別の林に発生することもあるでしょう。発生時期も同様で、光珠内の標準的なものを書きました。なお、写真のほとんどは光珠内で撮影したものです。

1 アラゲカワラタケ（写真-1）

広葉樹の枯木に発生するごく一般的な腐朽菌です。裏山のミズナラの枯木に群生していました。シイタケのほだ木にも発生する害菌です。傘の表面に粗毛が密生していることからアラゲカワラタケと名付けられています。



写真-1 アラゲカワラタケ

2 イタチタケ（写真-2）

春から秋にかけて草むらやごみ捨場に発生します。動物のいたちはもっと精悍でしょうが、そこは愛すべきキノコです。



写真-2 イタチタケ

人しれずひっそりと、一見弱々しそうに生きています。しかし、それは虚弱体質で実力がないからではありません。それどころか、生活力は最も旺盛な部類に属し、何でも食べてやろうというタイプです。一般に小型で、適当な湿気さえあればいつでも発生するキノコ、それは見かけによらず生活力の旺盛なキノコなのです。彼らは、踏まれてもけられても傘を切りとられても、すぐにもり返すたくましい仲間です。傘でも

茎でも胞子からでも、簡単な人工培地でよく生育します。若ければ食べてさしつかえありませんが、古くなると、自己消化といって傘がとけてしまいます。その結果、胞子の分散が容易になるわけです。

3 エノキタケ (写真-3)

早春あるいは晩秋、広葉樹の幹や切株に群生します。市販されているエノキタケは、暗い部屋でびん栽培されたものです。そのため、もやしのように淡色でひょろひょろしているわけです。野生のものは小麦色ないし茶褐色で、茎も太短く、いかにも健康そうです。『ナメタケ』という名で売られているびん菌も大部分エノキタケです。一見ナメコとまぎらわしい名前をつける方がよく売れるのでしよう。北海道のカラマツを『信州カラマツ』、ヒラタケを『信州シメジ』というように。



写真-3 エノキタケ

4 オオカキシメジ (写真-4)

ポプラやカラマツ林の地上に秋発生します。ポプラの見本林に発生したものはとくに見事でした。直径 2.1m の円状に、写真のように群生して発生します。輪の中心のポプラはやや衰弱気味です。このようなキノコの輪を欧米では『仙女の踊り場』、日本では『茸輪』または『菌環』とよんでいます。マイタケを見つけて踊ったアイヌの話ではありませんが、月夜の晩に仙女達がそこで酒盛りをし、酔って踊った土俵だそうです。さて、光珠内ではどんな仙女が踊っていることでしょう。

本題にもどります。このような茸輪をつくるキノコは、ハラタケ・シロオオハラタケ・マツタケ・ツバフタケ・ホウキタケなどが有名です。しかし、菌類は一般に同心円状の生長をする



写真-4 オオカキシメジ

ものですから、環境条件さえよければその他のキノコでも見られるはずですが。

このキノコは、このように面白い発生状況を示すのですが、残念ながら軽い下痢をおこし食べられません。『シメジ』といっても毒キノコもあるわけです。

5 オオキヌハダトマヤタケ (写真-5)

シラカンバと菌根をつくります。ムスカリンという猛毒成分を含み、最も注意を要するキノコの一つです。夏から秋口に発生します。

6 オオチャワンタケ (写真-6)

春、林内の腐植土に発生します。裏山の雑木林で採集しました。トドマツがん腫病菌などと同じ子のう菌の仲間ですが、前者のキノコの大きさを盃とするなら、このキノコの大きさはどんぶり茶碗でしょうか。食用になります。

山でこのキノコを見つけたら、ポンポンと指で軽くたたいてみて下さい。煙の



写真-6 オオチャワンタケ

りかなり美味です。土地の人は「シロシメジ」といっています。しかし、同じ頃同じカラマツ林地上に、これまた同じ白色、端正なシロトマヤタケ(猛毒)が発生しますので注意が必要です。両者の最も明瞭な区別点を図-1にします。ヒダの付き方と色に注意して下さい。

9 カイガラタケ (写真-7)

広葉樹の腐朽菌で、シイタケほど木の害菌でもありません。



写真-5 オオキヌハダトマヤタケ

ようなものがさっと立ちのぼるでしょう。この一つ一つが胞子といって植物の種子に相当するものです。キノコの数cm上に雲のようにたなびいていた胞子群は、風によってかなり遠くまでとんでゆきます。風による飛散距離の長いものとしては、麦黒銹病菌の約2000kmが知られています。

7 オオモリノカサ

夏、ドイツウヒの落葉上に発生します。可食。

8 オトメノカサ

夏から秋、カラマツ林の地上に点々と発生し、カラマツと菌根をつくります。白色、端正な容姿は、純情かれんな乙女を連想するに十分です。食用とな

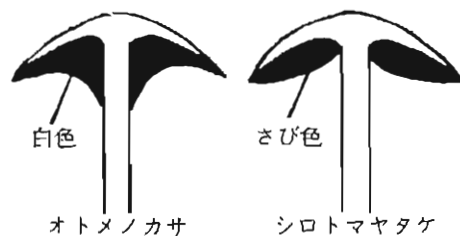


図-1 オトメノカサとシロトマヤタケのちがひ

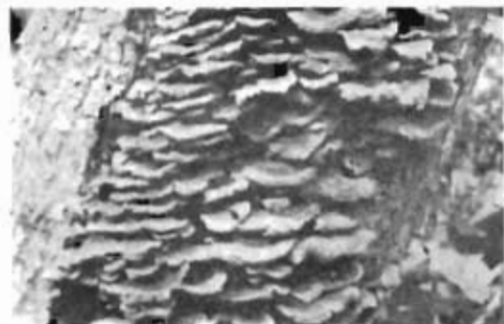


写真-7 カイガラタケ



写真-8 カイメンタケ

10 カイメンタケ (写真-8)

春から夏にかけて、カラマツ採種林に発生します。カラマツ根株の心材腐朽菌として有名です。この腐朽菌は、カラマツ以外に、針葉樹全般の根株心材に褐色腐朽をおこす害菌として恐れられているものです。キノコは1年生で毎年発生するのですが、光珠内のカラマツ採種林では、今までに別々の場所で2回採集しています。すなわち、この採種林内の2箇所はカイメンタケの被害をうけているわけです。



写真-9 カブベニチャ

ぐります。

13 カラマツチチタケ

夏、カラマツ林の地上に発生し、カラマツと菌根をつくるキノコです。

11 カブベニチャ (写真-9)

春から秋、カラマツ落葉上に株になって発生します。5月頃の山歩きで目にとまるキノコです。食用というより、カラマツ落葉の分解にたずさわって、われわれに役立っているキノコです。

12 カラハツタケ (写真-10)

秋、裏山の雑木林に発生します。ヒダの傷からにじみ出る乳液は名前のおり非常にからく、無毒らしいとはいってもそのままでは食用として不適です。傘の縁に長い軟毛を密生し、白色の乳液が変色せず、その味が非常にからいチチタケ(乳茸)と

いけばすぐ判ります。シラカンバと菌根をつ

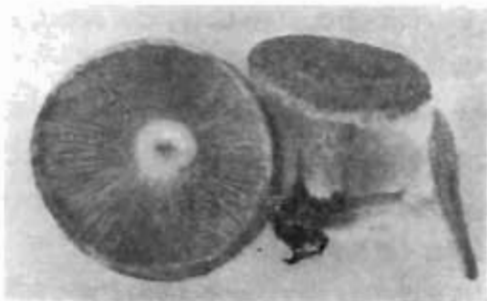


写真-10 カラハツタケ



写真-11 カワリハツ

14 カワリハツ (写真-11)

裏山雑木林に春から夏にかけて発生します。傘の色の変異に富んだキノコです。可食。

15 キオオギタケ

カラマツ採種林に秋口発生し、カラマツの根に菌根をつくり、共生しているキノコです。すなわち、カラマツ細根の表面にこのキノコの菌糸がまつわりつき、カラマツからは炭水化物をもらい、反対にカラマツへはリン・カリ・ナトリウムなどの無機塩類を供給します。木と菌類とがたがいに助け合っている

わけです。個々の菌根の生活様式は千差万別で、まだ判らない点も多いのですが、いずれにしても、日本産のほとんどの樹木にこのような菌根ができてい、と考えて大過ありません。光珠内のカラマツに菌根をつくるキノコは、これ以外に、今までにのべたオトメノカサ・カラマツチヂタケ、後述するハナイグチ・シロヌメリイグチ・シロトマヤタケ・キヌメリガサ・クロトマヤタケ・ヤマイグチなど約10種類はあります。菌根をつくる菌類の大部分は、ここにあげたような担子菌という菌類で、一部分は藻菌類・子のう菌類・不完全菌類といわれるものですが、カラマツと菌根をつくる藻菌類・子のう菌類は今のところ見つかっていません。

16 キシメジ (写真-12)

裏山雑木林に秋口発生します。本州のアカマツ林やクロマツ林では大変豊富で、好んで食用とされます。仙台地方では「キンタケ」といい、キノコ狩りの目玉商品です。「金茸」という意味でしょうか。北海道では道央以南に分布するようです。

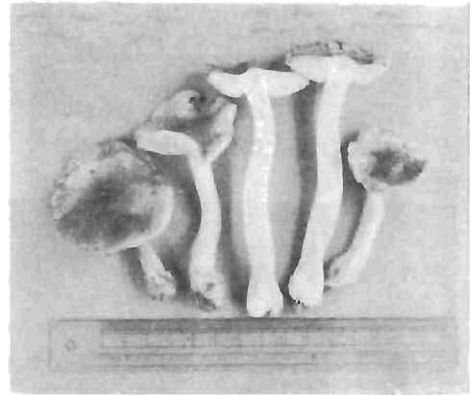


写真-12 キシメジ

17 キチャハツ

春から夏にかけて草地に発生します。

18 キツネタケ (写真-13)

春から秋、カラマツ採種林・ストロブマツ見本林・裏山広葉樹林などに発生し、それらの樹木に菌根をつくります。菌根をつくる菌類(菌根菌)にも出番があって、キツネタケなどは林令の若い木に菌根をつくります。たとえば、カラマツ・クロマツ・トドマツなどでは苗木にも菌根をつくります。われわれが山出ししている苗木は、このようにすでに菌類と一体になっているのです。無菌苗や無菌の木はありえないわけです。



写真-13 キツネタケ

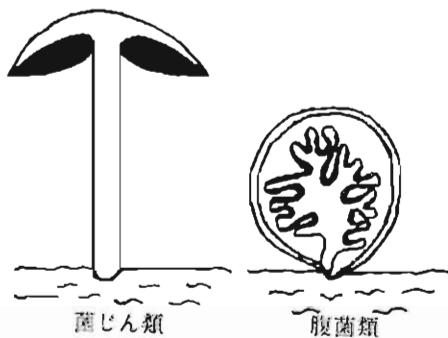


図-2 菌じん類と腹菌類のちがい
(黒いところに胞子ができる)



写真-15 キヌガサタケのボール

19 キツネノチャブクロ (写真-14)

草地、路傍などに夏から秋発生します。若い間は食べられますが、成熟した個体はもぬけのからで、少し触れるだけでほこりのように胞子が舞いあがります。オオチャワンタケのように風で飛散するわけです。このキノコは、担子菌のなかでも腹菌類といわれるもので、成熟するまで胞子は外被につつまれています。直径30cm以上にもなるオニフスベもこの仲間です。今までのべてきた担子菌(とくに菌じん類)とのちがいを図-2にしるします。腹菌類の仲間には面白いものがまだまだ多く、胞子の分散や進化の点からも興味ある仲間です。たとえば、タマハジキタケは胞子を5mも独力ではじきとばせますし、菌じん類のタマウラベニタケは腹菌類のようなキノコをつくることもあって、菌じん類と腹菌類の中間的なものとして興味があります。



写真-14 キツネノチャブクロ

20 キヌガサタケ (写真-15)

夏、カラマツ林の地上に発生します。暗緑色の帽子をかむり、白い茎に純白のマントを着た姿は、キノコの女王にふさわしいものです。はじめ、土の中に直径5cm位の柔らかい灰白色のボールが埋っているのを見て驚きます。その

数日後には女王にまで育ちます。光球内ではカラマツ林に発生しますが、とくに森林に関係はありません。草地・庭園・竹林などにも発生します。頭の部分の粘液を洗うと悪臭もとれ、中国料理では竹箨（ツースン）と称し珍重するそうです。

21 キヌメリガサ

秋、カラマツ採種林の地上に発生します。カラマツと菌根をつくるキノコです。食べられません。名前のおり黄色で粘性があり、オトメノカサやシロトマヤタケとは容易に区別できます。

22 キンチャヤマイグチ（写真-16）

秋、妻山のシラカンバ林の地上に発生します。シラカンバと菌根をつくるキノコです。傘の表面はビロード様の感触があり、赤味がかつただい色をしています。茎には黒っぽい鱗片があり、根元を傷つけるとやや青変します。肉は白色でしまっていますが、傷つけると最初すこし赤味がかかり、その後黒くなります。写真の大きい方は、傘の直径が23cmありました。茎は手でにぎりきれない位です。この茎の半分をキノコ飯にしましたが二人家族では余る位です。肉が黒っぽくなるというのは、歯ごたえがありかなり美味です。

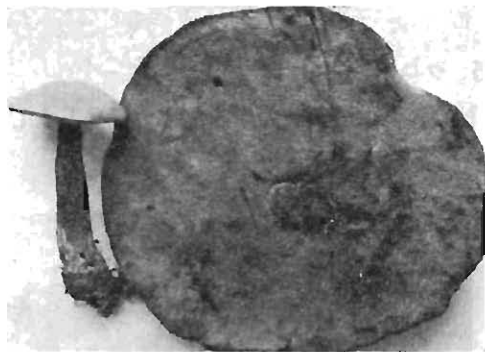


写真-16 キンチャヤマイグチ

23 クサウラベニタケ（写真-17）

春から秋にかけて、シラカンバ林や外国マツ見本林の地上に発生します。しかし樹木とはとくに関係ありません。かなり大型で肉質のキノコですが、残念ながら毒キノコです。この仲間には、早春、ナシ・ウメ・モモなどの果樹園に発生し、シメジ以上に美味と称賛される食用菌シメジモドキもありますが、区別の困難なものが多く注意が必要です。キノコ中毒のなかでも、このキノコや後述するニガクリタケ、さらに、道南以南に分布するツキヨタケなどはしばしば誤食されるものです。美明では近年キノコ中毒はないそうですが、青森県下の調査では（成田伝蔵；日菌報 8：149—151, 1968）、ツキヨタケの中毒が最も多く、ついでクサウラベニタケとその仲間、ニガクリタケの順になっています。しかし、ニガクリタケやクサウラベニタケは中毒期間が長く（3～4日）、ニガクリタケでは死亡者さえでています。くれぐれもご注意ください。



写真-17 クサウラベニタケ

24 クリタケ (写真-18)

初秋、クリの切株に発生します。食用になります。これとよく似たニガクリタケ(毒)は、傘や茎が栗色ではなく硫黄色をしているのですが、かむとにが味がありすぐ区別できます。

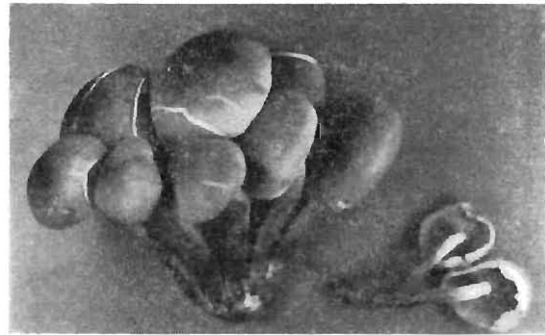


写真-18 クリタケ



写真-19 クロサカズキシメジ

26 コガネタケ (写真-20)

秋、クリ林の草むらに群生します。傘や茎に黄金色の鱗粉がびっしりついています。食用になりかなり美味です。

27 コカブイヌシジメ

春から夏にかけて、カラマツの落葉上に発生します。白い小さなキノコで、4~5本が株になっています。食用価値が少ないため、



写真-20 コガネタケ

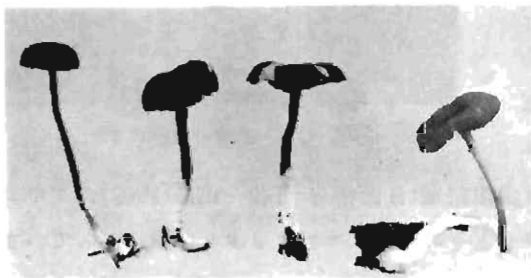


写真-21 コキイロウラベニタケ

25 クロサカズキシジメ (写真-19)

秋口、裏山雑木林のごみ捨場で採集しました。食べられます。

ミ犬湿地」という不名誉な名前をつけられています。カブベニチャと同様に、カラマツ落葉の分解に役立つキノコです。

28 コキイロウラベニタケ (写真-21)

秋、裏山カラマツ造林地のササの落葉上で採集しました。傘と茎の上部がこき色(濃紫色)で、傘の裏側(ヒダ)が紅色(ピンク色)をしています。

29 コシヨウイグチ

夏、ドイツウヒの垣根やカラマツ林の地上に発生し、それらと菌根をつくるキノコです。胡椒のような辛味のある豚キノコというのが学名です。先ほどの「小株犬湿地」といい、このキノコといい、ずいぶん失礼な名前をつけられたものです。



写真-22 コフキタケ

30 コフキタケ (写真-22)

ポプラの枯木に発生します。カンバなど広葉樹によく見られる腐朽菌です。階段のようにいくつも並んで発生することもあります。上のキノコの胞子が下のキノコの傘の表面につき、茶褐色の粉がふいたようになることから、「粉吹茸」あるいは「粉吹猿腰掛」とよばれます。



写真-23 ゴヨウイグチ

31 ゴヨウイグチ (仮称) (写真-23)

日本ではまだ正式に記録されていないキノコです。秋、ストロブマツ見本林の地上に発生し、それと菌根をつくります。食べられます。

(樹病科)

