

## きのこ

### きのこの好き嫌い

我が国は、その地理的環境から温度と水にめぐまれ、大陸からの偏西風と台風によって運ばれる微生物の格好の繁殖地となり、豊富なきのこ相を形成しています。菌類学の泰斗今関六也博士は、民族にはきのこの好きときのこの嫌いがあり、スラブはきのこの好き、アングロサクソンはきのこの嫌いの民族であるという菌類学者 R. G. ワッソン氏の話を紹介して、日本人は概してきのこの好きの民族であると述べています。天文年間に書かれたわが国最古の農書といわれる清良記に椎茸、松茸、岩茸の記述があるといえますから、もっと前から食用にされきのこの好きの国民性を形作ったのでしょう。

民族の言葉は、日常生活に関係深い単語はど豊富になり、蒙古語の馬やアラビア語のラクダについての単語は、年令、雌雄、毛の色などをこまかく区別しているそうです。国語のきのこの名称は、出世魚や天候に関する表現と並んで、豊富といってよく、俗名地方名が数多くあり、昔から親しんできたことをうかがわせます。外国のきのこの図鑑類をみても Truffle トリュフ、Chanterelle アンズタケ、Blewit ムラサキシメジ、Morel アミガサタケのように一語の名称は少なく、Honey mushroom ナラタケ、Oyster mushroom ヒラタケ、Winter mushroom エノキタケ、Fly agaric アカハエトリタケ、Larch suillus ハナイグチ、Late fall oyster ムキタケのように二単語以上を重ねています。

### きのこの名前

研究報告類は漢字ひらがな交じり文で書き、文中の生物名はかたかなを使い、必要に応じ学名を付記することになっています。しかし、昭和初期までの研究報告類では、逆に使われたものでした。

昭和 8、9年の北大演習林研究報告には、かた

かな文（和名をひらがな）が混在し、10年以降の論文はひらがな交りで記述されています。この書式による初潮の林指月報には、櫛、栓、樺と並んで椎茸とした報告がありましたが、これはシイタケ *Lentinus edodes* (Berk.) Sing とします。

各種の図鑑には、和名のほかにいろいろな名が載っています。これらの名の大部分は、これで由来の見当がつかます。マツタケ、シイタケ、タモギタケは発生林、樹種から、ユキノシタ、ヒトヨタケは発生時期や寿命から、コガネタケ、ムラサキシメジ、カンゾウタケ、チャワンタケは色形や感じから、ニガクリタケ、ワサビタケは味から、ムキクケは食べ方から、コレラタケ、オオワライタケ、ミネコサジ、ロクベエゴロシ（カキシメジ）は中毒の症状や人名にちなみ、ショウゲンジは寺の名、性賢寺からついた名前です。学名の方も図鑑によれば各々由来があり、シイタケ *Lentinus edodes*（柔軟強靱な、江戸の）、ナメコ *Pholiota nameko*（うろこ、和名から）、エノキタケ *Flammulina velutipes*（炎の、羊毛+足）ヒラタケ *Pleurotus ostreatus*（側+耳、カキの貝殻状の）、ムキタケ *Panellus serotinus*（小ワサビタケ、時期遅れの）、ホコリタケ *Lycoperdon perlatum*（オオカミ+おなら、広く分布する）、スッポンタケ *Phallus impudicus*（陽物、恥知らずの）、ヒトヨタケ *Coprinus atramentarius*（ふんに生える、インクの）というラテン語あるいはギリシア語で、意味がわかるときのこの外観、生態の特長をよくつかんだ命名に感心します。

しかし、この学名はときどき変ることがあり、最近シイタケを *Lentinula edodes* (Berg.) Pegler とした論文がありました。

### きのこの味

ヘニングという学者は、味覚を甘、塩、酸、苦に分類し、正四面体の頂点に配置してすべての食品の味は四つの面か四本の稜線の上の位置で表せるとい説を出しました。一方、中国では酸辣苦甜成を五味というそうです。しかし、この四原味説や五味に対して、我が国では、甘酸辛苦鹹または甘酸苦鹹旨の五原味説が一般的です。

このうち、グルタミン酸ソーダを代表とするアミノ酸系統の味、イノシン酸、グアニル酸など核酸系統の味、これに二枚貝類のコハク酸の味が加わった旨味は、外国人には理解しがたい味覚のようで、別個の味とは認められませんでした。しかし、現在では旨味も独立して脳中枢に伝えられることがわかり、科学的地位をしめつつあります。日本語にはこのほかに風味、味わい、食い味といった表現があり、これらは口に含んだときに舌と鼻の両方に感じる味覚と臭覚、あるいは、歯ざわり舌ざわりなどの触覚が一体になった感覚です。

きのこの味について、その表し方を調べてみましたが、甘い辛いとか、肉の味、魚の味といった包括的な表現はむずかしく、ナメコのめめり、マイタケ、クモギタケの香りと歯ざわりのように各きのこの特徴をあげるか、旨味とか風味としかしいような性質のものと思います。

きのこの香り味は、マツタケの香気がマツタケオール(n-アミルピニルカルピノール)、イソマツタケオール(2-オクテン-1-オール)とクイ酸メチルで構成されること、シイタケの旨味が核酸系統の味であること、テングタケに含まれるイポテン酸(脱炭酸して有害なムシモールを生じる)の旨味がグルタミン酸ソーダの10~20倍に達すること以外、あまり知られていないようです。

### きのこの毒

毎年秋になると、何件かの誤食によるきのこ中毒が報道されます。きのこの仲間には毒があることは、ずいぶん昔から知られていたらしいのですがきのこの毒物が化学的に解明されたのは19世紀に入ってからで、1869年にベニテングタケからムスカリンが抽出されました。きのこ中毒で現れる症状は、軽いアレルギーから苦痛をともなう激症まであり、一般には痙攣、嘔吐、腹痛、下痢および吐き気です。今日までこの原因物質は、ムスカリンのほかアamaniチン、ジロミトリン、モノメチルヒドラジン、イポテン酸、ムシモール、クリチジン、シロシピンなどが知られています。

猛毒のきのこタマゴテングタケの毒素アamaniチンは、まず胃腸の細胞に障害を起し、さらに肝

臓や腎臓の細胞内に入ると核をおかして致命的な機能障害をもたらす原形質毒です。また、ヒトヨタケに含まれるコプリンは、これだけは無害ですが、アルコール飲料と一緒に摂取すると手足の疼痛、吐き気、嘔吐などの症状を起し、これは酵素作用を阻害してアルコールの酸化物質アセトアルデヒドの血中濃度を高めるために生じます。ホテイシメジにもこの作用があるといわれます。

一方きのこは、よく食菌か毒菌かの分け方をしますが、この中間に位置するか、むしろ毒菌の一部とした方が適切かもしれない種類があり、食べると幻覚を起こす種類の存在が知られています。神意をすることや未来を予知するために、ベニテングタケの幻覚性や陶酔が使われ、以後の宗教の成立に重要な役割を果たしたといわれます。ここでは幻覚性と毒性を制御できる知識階級としての僧職の分化を生んだという考察がありますから、食用だけでなく、きのこ類が意外なところで人類の文化に深いかわりがあったこととなります。

### きのこの楽しさ

晩春のアミガサタケに続き、盛夏にはタモギタケが発生し、秋から初冬にかけてイグチ類、ナラタケ、ハタケシメジなどを採取でき、少し遅れてムキタケやエノキタケが現れます。きのこにはいろいろな楽しみかたがあります。図鑑をみるだけでも、各きのこの特長をあますところなく伝えようとした撮影や画工の苦心がわかり、面白さがあります。探して採取する楽しさに次いで食べる楽しさがあります。筆者の職務経験上、きのこの生態や栽培研究の面白さは第一級のものです。

しかしながら、きのこ狩りに際しては、量を競わない旬の味を楽しむ採取を望みたいものです。きのこ(子実体)は、再生産のための器官なのですから。因果の道理歴然として毫釐も違わざるなりと申します。山菜やイワナ減少の嘆きと同じことが、野生きのこにも起こりえます。市販の栽培きのこを何気なく食べるときも、そのもとには、純粋培養のため培地の殺菌工程で死滅する、数知れない菌類の犠牲があるのです。

(伊東 英武)