

# アミガサタケの生長観察

毛利 尚樹

自宅の庭に発生したトガリアミガサダケの生長の観察を報告します。2010年は都内でのアミガサダケの発生は過去数年のうちでは少なめのような感じでした。少なくとも私が毎年採集する場所では少しの発生を見るだけでした。しかしそれとは対照的に自宅の数㎡の小さな裏庭には約10本ものトガリアミガサタケが発生しました。そのうち6本の生長の様子を記録しましたので報告します。

この観察で判明したことを以下にまとめました。

- 1) 子実体は約一ヶ月の長きにわたり姿を現している。
- 2) 1日あたり3ミリ程度、徐々に大きく生長する。
- 3) 幼菌から老菌になるまで類似した形で生長する。

昨年も裏庭に、このキノコが発生したことを覚えていました。今年も生えてくるかどうかまた地面のどこのポイントから生えるか判りませんでしたので時々裏庭を眺めていたわけです。3月9日の朝「もうそろそろ出てくる頃じゃないか？」と目を凝らして腐葉土の上や白い砂利を敷いたところを観てみると果たして砂利の上に見慣れた形のままにそのままキュッと5ミリほどの大きさのミニチュアのような一本のアミガサタケが目に入りました。砂利より小さな大きさです。「おお生えてきた。おんなじ形や！」

## 地上に姿を現した時からアミアミ模様はすでにあった

磁器のような乳濁したそのキノコは小さな三角帽子の部分にアミアミ模様がすでにあり地上に姿を見せた時から小さいながら一目でアミガサタケとわかりました。天辺の子囊盤の部分のアミアミ部分はまだ広がったアミ目にはなっていないもののその後の継続観察で、この網目状文様自体のパターンは大きく成菌になるまで変わりませんでした。網の目

部分の大きさが全体に大きくなってゆきキノコ自体が大きくなったのでした。「網」部分は生長しても太くなるわけではなかったのも、いわば太い糸でできた密な網が生長するに伴って、細い糸で出来た疎な網になってゆくような変化でした。また網の目が増えたりすることも無い様子でした。

## キノコの生長を観察してみようと思いはじめた

今回紹介する生長グラフ(図1)はこの日、トガリアミガサダケの幼菌を見かけた3月9日を、1日目にしてカウントしています。観察の始めの頃には、生長の記録をとるために高さを測定することは頭がありませんでした。昨年までは野原に生えた大きく育った採り頃(食べ頃)のものに目を向けるだけでした。そのキノコが、収穫の時期に野原のとある場所にあることは認識していましたが、どの程度のスピードで、いったいどんな形で発生するのか知らずにいました。落ち葉の下から立ち上がる途中のものを見ることはありましたがそれらはすでに大きくなったキノコが網傘

の部分にくの字に折り曲げて落ち葉の堆積から頭の部分を持ち上げようとしているものでしたから、地面から発生する時にはいきなり大きなキノコがニョキっと出てくるのかとイメージしていたのです。ところがそうではありませんでした。けっして雨が降った後に枯葉の間からポコンと突然発生するわけでは無

位置を決めて台の上にカメラを置き撮影し、定規で高さを測りました。3月は山スキーのシーズン、家を不在にしている観察が出来なかった週末がありました。旅行から戻ると感覚的にはグッと大きくなっているように思え、測定しなかったことを残念に思いましたが、グラフにしてみると不在の直前、直後の高さ

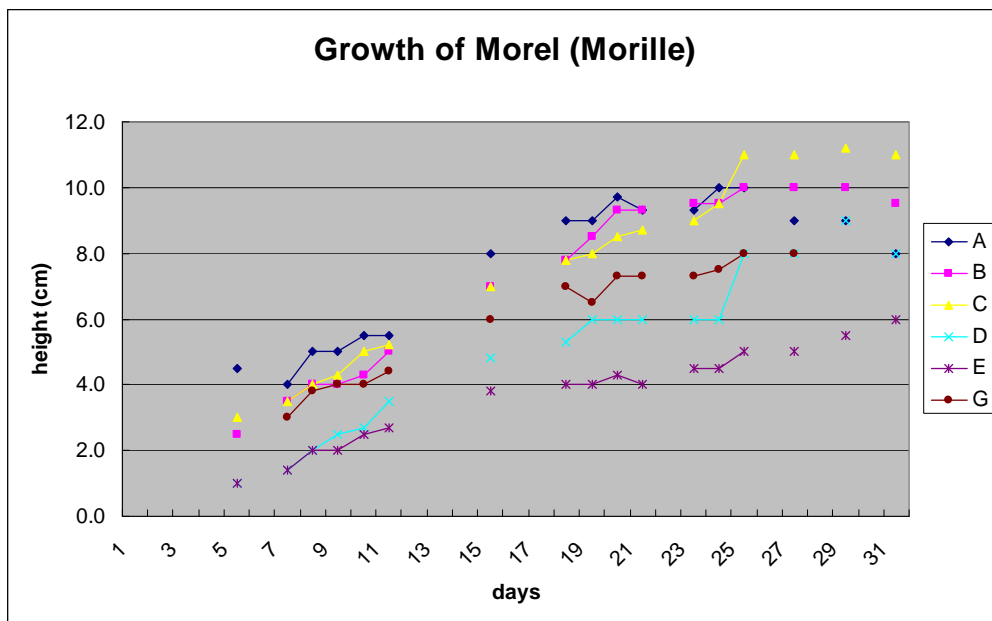


図1 上の生長グラフは、トガリアミガサダケの幼菌を見つけた3月9日を、第1日目としている。毎日徐々に大きくなるアミガサダケを数日観察するうちに「写真を撮って日々の高さを測ってみよう」と考えた。

いのでした。毎日徐々に大きくなるアミガサダケを数日観察するうちに「写真を撮って日々の高さを測ってみよう。」と考えました。アミガサダケの生長については、身近なところで入手できる資料には記録がありませんでした。そんなわけでここに載せたグラフには5日目からプロットがしてあります。見つけた日より何日前に地上に小さな頭が出てきたか？は、グラフの勾配から見るに、せいぜい2～3日前ではなかろうかと推測できそうです。

出勤前に測定と撮影を毎朝の儀式のように行うことを約4週間続けました。撮影する

を直線で結ぶと一定の速さで生長していたことがわかり劇的な生長をしているわけではありませんでした。

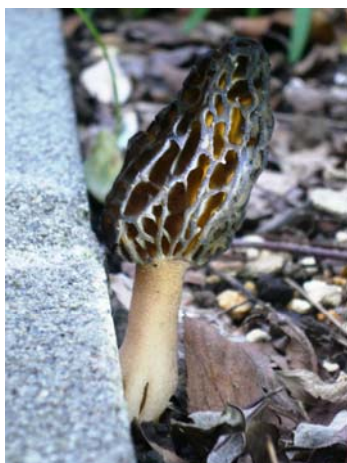
### じっくりと長期の観察ができた

垣根で囲まれた自宅の敷地内ですから、いそいで収穫する必要も無く、じっくり1か月に亘り観察できたことは恵まれていました。雨の日の北庭は朝7時近くでも薄暗くフラッシュを焚いて撮影しました。結局、今年は裏庭のキノコは雨に打たれて朽ち倒れるまで見届けました。庭に生えたものは収穫して料理はすることはしませんでした。自宅以外の場

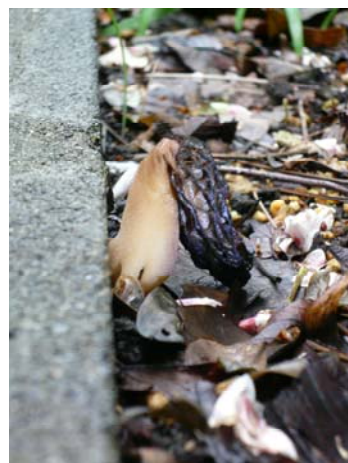
アミガサタケの生長をとらえた写真(3月15日~4月14日)



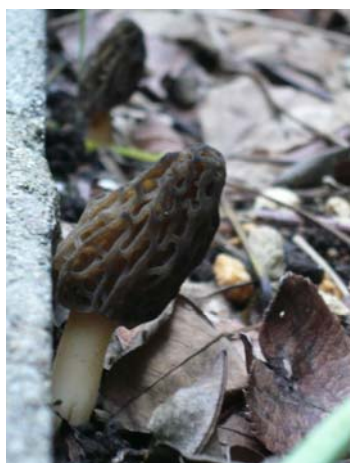
3月15日



3月31日



4月6日



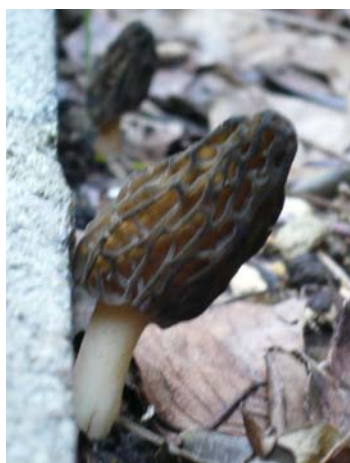
3月17日



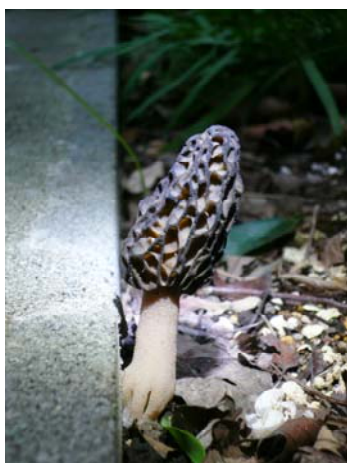
4月1日



4月10日



3月19日



4月2日



4月14日

所で採集したものは例年のように友人たちと料理して春の味覚を楽しみました。これまでこのキノコを使っていろいろと料理をしてみました。フランス料理風に生クリームベースの料理がこのキノコの調理には合うようです。

### 策が実って発生したキノコはほぼ一定の速度で生長するようだ

このキノコの6例の生長グラフを見ますと、発生の時期がほぼ同じものを比べると、始めに小さいサイズだと最終的な大きさも小さめで生長を終えるようです。成長はほぼ一定の速さで丈が延びて行き、一定の大きさに達すると、その後は瘠せるように少しずつ縮んで行き、終盤に雨に打たれクッと倒れました。柄の中は中空ですが、始め肉厚で充実していた柄は、最後にはぺらぺらに紙のように薄くなりました。ハチの巣状の部分は生長に従い網目が粗く大きくなってゆきます。生長するにしたがって網の数が増えたりはしませんでした。

なぜ個人の家の子猫の額ほどの狭い場所に、このキノコが発生するのかははっきりしたことはわかりません。ただ「発生すると良いなあ」というような策は施してきていました。近所で収穫してきたアミガサタケを料理する前には、汚れを落とすために水で洗いますが、毎回、料理の際にそのキノコの汚れを洗った水は下水道管に流さず、庭に撒いてきました。「成熟した子嚢胞子が水に混じっていると、するとその水を撒いたら発生しやすいかなあ」と。雨上がりには、柄の部分に泥がつくことがあるので、洗わずに料理すると、じゃりじゃりすることがあるのです。アミガサタケは子のう菌類の一種なので、アミガサ部分の表面に子のう胞子を抱える子実層が露出しています。水でキノコを洗うと成熟した胞子が水に流れ出すかなと思ったわけです。採集する場所に似た環境に近づけようと、裏庭に

は桜の落ち葉を鋤き込んでみました。泥跳ね除けに石灰石の砂利が敷いてあります。食べ終わった牡蠣の殻も撒いてみました。薪ストーブの灰もパラパラ撒いてみました。アミガサダケが発生しやすいと思われるアルカリ土壌に傾くようにしてみました。これが効を奏したのかも知れません。野原で採集する場所は桜並木の下だったり、コンクリートブロックの脇だったりしますから。

成熟して大きくなった中空の子実体の組織はじめは1~2ミリの厚さがあるのですが、やがて紙のように薄っぺらくなり、3月下旬から4月上旬の雨に打たれると、クッと地面に倒れるのです。ちなみに、紙のようになって倒れた老菌も、アミガサダケの形はしておりますけれども、こうなりますと料理に入れても香りももはや無く、舌触りも紙を噛んでいるようです。美味しくはありません。雨が続く年ですと老菌の柄は水分を含んだまぐじゅぐじゅになって朽ちて姿を消します。

成熟したのち、時間の経ったキノコの柄の中には、ハサミムシや非常に小さな虫が入っていることがあります。料理をするときには念のためアミガサダケを縦に2つ割にして料理に虫が入らないようにしています。

### 幾つがの別名を持つアミガサタケは、その採集が欧米での春の風物詩の一つ

ヨーロッパやアメリカでは、春先の風物詩のひとつとして、アミガサタケ採集が挙げられます。ミネソタ州 (Minnesota) のボイン (Boyne) 市ではアミガサタケ祭 (Morel Festival) というものが毎年5月に開催されているようです。ネットで Boyne, Morel, Fest とキーワードを入れて検索すると詳細が見られます。そのミネソタ州では州のシンボルのキノコにアミガサタケが選定されています。

このキノコにはいくつか別名があります。変わったところではたとえば Dry Land Fish

(ドライランドフィッシュ、乾いた土地の魚)とか Hickory Chicks (ヒッコリーの木のヒヨコ!?)とか、あるいは Pine Cone Mushroom(松ぼっくりキノコ)とか Sponge Mushroom(スポンジきのこ)とかいう呼び名です。また Molly Moochers とか Merkers あるいは Miracles とも言われるようです。

Dry Land Fish とは、アミガサダケの料理の姿を魚に見立ててつけた名前なのだから。アメリカ東部では、卵とミルクを溶いたものに、縦に2つに切ったアミガサダケをくぐらせて、クラッカーを砕いたものを衣にして、それをつけてフライにして食べるそうです。この料理の姿が魚に見えるのだそうです。アミガサ部分の文様の感じと縦に切った形がうろこを取った魚に見えなくもありません。

Hickory Chicks というのはヒッコリーやりんごの木の下によく生えることからかヒッコリーのひよこ・子供とでも言う意味のようです。都内では桜やイチョウの木の下やコンクリートの塀の脇などで見つけることが多いのですが、りんごの木が植えてあるところでは日本でも生えているのかもしれない。

### 中国ではアミガサダケが人工栽培されているようだ

中国語では「羊肚菌」と書きます。「羊の内臓キノコ」です。牛や羊といった反芻動物は胃が機能別に4つあります。それぞれ役割が違うので、胃袋の内側のヒダの様子もそれぞれです。第二番目の胃のヒダとアミガサダケの傘の部分の文様は、ハチの巣状の網目文様が似ています。そこからついた名前でしょう。この二番目の胃はホルモン焼きですとハチノス、イタリア料理なんかですとトリッパと呼ばれる内臓部位です。

私の友人に小林尚礼君という東チベットをフィールドに活動している写真家があります。その小林君が2010年4月5日の毎日新聞に「モンスーンの恵み」という小文と写真を載

せています。それによると中国雲南省の3000メートル近い標高にもアミガサダケは生えているとのこと。また中国では人工栽培をしているそうです。日本では人工栽培しているところはネットで見る限りなさそうですが、中国では、小林君が雲南省の金沙江流域の現地です。実際に見たところでは、以前は麦畑だったような場所に、5～6年前から、黒い寒冷遮のようなものを地面から1メートルくらいのところに被せて、このキノコの人工栽培をしているとのこと。

来年またあちらこちらの空き地でアミガサダケが発生することを期待したいです。2010年夏の時期の猛暑と乾燥と、その後の秋の多雨が、2011年春の発生にどのように影響するのかが気になるところです。2010年秋は全国的にキノコが多く発生しました。このキノコはこれまでも年によって発生量に大きな変化が有るように思います。桜の花咲く時期に皆が上を眺める中、上も下も眺めながら、今後も観察を続けたいと思います。