

キノコのお話①

だいぶ涼しくなってきましたね。ようやく秋、といいつつあつという間に寒くなりそうな予感もします。さて、秋と言えば「食欲の秋」「読書の秋」「スポーツの秋」などいろいろありますが、みなさんにとってはどの「秋」がしっくりくるのでしょうか？「全部！」というよくばりな人もいるかもしれませんが、今回は秋のものの1つとしてキノコを取り上げてみたいと思います。

みなさんは、キノコといえば何を思いうかべますか？

最近も映画になっていた某国民的ゲームに登場する「赤いカサに白い水玉」（そう、さわると体が大きくなるアレです。）という人もいるのではないかと思います。幼児向けの絵本などにも、この絵柄のキノコはよく出てくるように思います。見た目はかわいい妖精のようでもあります。このキノコのモデルはおそらく「ベニテングタケ」という毒キノコです。公園や山で見かけても、食べないように気を付けてくださいね。



ベニテングタケ (*Amanita muscaria*)

Amanita はテングタケ属、の意味。食べられるキノコがないわけではないが、それ以上に猛毒菌を多数含むグループ。見かけても口にしないのが吉。

スーパーで食用に売っているキノコを思いうかべる人もいます。ティープロ文庫に入っている^{きんるい}菌類のマンガにもものっていましたが、キノコの名前をぱっと^{しゅるい}10種類以上言える人はそんなにいないらしいですよ。もし言えたら、ちょっと^{じまん}自慢できるかもしれません。ちなみに、スーパーでみかけるキノコだと、ナメコ、エリンギ、エノキタケ、マッシュルーム、シイタケ、ブナシメジ、マイタケ、ヒラタケ、キクラゲの^{しゅるい}9種類ぐらい。これが全部言えるなら、あと1つということになっちゃいますね。



ナメコ (^{げんぼくさいばい}原木栽培)

秋の^{みかく}味覚の高級品といえばマツタケははずせません。フランスやイタリアの料理にくわしい人なら、食材として知られるポルチーニ（ヤマドリタケ）、トリュフ、モリーユ（アミガサタケ）などを知っている人もいるでしょう。



アミガサタケのイラスト

買って食べられるキノコだけでも意外にたくさんありますね。^{えいよう}栄養を多く含まないかわりに低カロリーなので、ダイエットのために利用している人もいます。

今回も長くなりそうなので、次回に続きます。