

ほり ま たん けん  
播 磨 探 検

2017.10.24  
277号  
文 赤松弘一



ムネアカセンチコガネ  
の身体についていたダニ

ムネアカセンチコガネ 胸赤雪隠黄金  
体長13mm (センチコガネ科) オス  
*Bolbocerosoma nigroplagiatum*

ルムケースに収めた。センチコガネの仲間は哺乳類の新鮮な糞を食べるので、これから食事をする私は石鹸で入念に手を洗い食堂に入った。

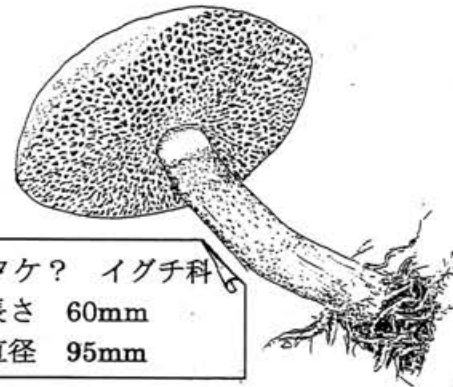
体の特徴を調べると、前脚が太くてのこぎり状のぎざぎざが外側についている。これは動物の糞の中に潜り込み、糞を崩して団子にすると共に、糞の地下にトンネルを掘って糞団子を埋めるのに役立つ。モグラの前脚とよく似ているのもうなずける。手に乗せると、この前脚で指の合わせ目を押し広げて外へ逃げようとするが、とても力が強い。頭の両脇には丸いアンテナのような目立つオレンジ色の触角が横に伸びている。これが子熊の耳のように愛らしく見える。脚の腿の部分には金色の毛が密生している。横から見ると腹側にもふさふさ生えていて、なんだか赤毛の子熊のようである。また今回見つけた個体には頭部にはっきりとした角状の突起があり、これによってオスであることが判明した。

ムネアカセンチコガネについては、最近その食性について新しい事実が報告されている。それは植物の根に共生している菌類を食べているらしいということである。そして体内に取り込んだ菌の胞子を、別の場所に糞としてばらまき、菌類の分布の拡散に役立っているというものである。自然学校で捕獲したムネアカセンチコガネは1週間が過ぎても元気に観察容器の中で動き回っている。そしてこの小さな虫の身体にしがみついていた1mm未満の小さなダニ5匹も生きている。こんな小さな虫が5匹ものダニに体液を吸われながらも生きていけるのだろうか。

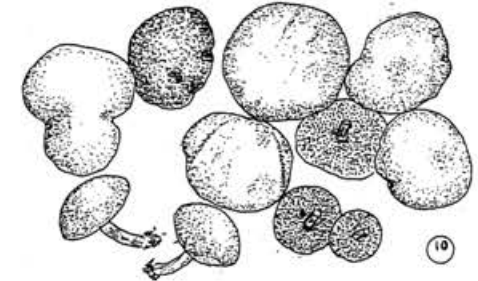
加東市の嬉野台での自然学校2日目の早朝、食堂玄関前の階段で1匹の甲虫を発見した。体長は13mmほどで、オレンジと黒のツートンカラーが美しい。これはムネアカセンチコガネだ。以前もどこかで出会ったが、記憶が定かでない。市街地では見かけないのはもちろん、オオセンチコガネなどが見つかる山間部でもあまり見かけない種類だ。

食堂の玄関脇には一晩中灯っている照明塔があり、その光に集まって来たらしい大きなヤマユガが2匹、食堂の壁に張り付いていた。このムネアカセンチコガネも灯火に集まる性質があるので、この照明にやって来たのだろう。すばやく指でつまみ上げ、なぜかいつも持っているフィ

アマタケか? ……食ってしまいました、今のところ異常なし(^w^)



アマタケ? イグチ科  
柄の長さ 60mm  
傘の直径 95mm



市役所の芝生における  
充実した収穫物と  
大きさ対比用の十円玉

管孔: 1mm未満  
この穴からつく  
られた胞子が放  
出される。アマ  
タケでは多角形  
である。



超大型台風21号が22日の選挙の日に近畿を直撃し  
そうなので、10月21日に期日前投票をするために高砂  
市役所へ行った。すでに弱い雨の降る中を庁舎に向かう途中、  
駐車場の芝生の上に黄色いキノコが多数出ているのに気付い  
た。「むっ、これはシバハリではないか」近付いて確認する。  
傘の表面は黄色から薄い褐色でややべたつき、傘の裏は普通の  
キノコのような放射状の縞ではなく、スポンジのように小さな  
穴(管孔)で覆われていた。これらの特徴から、イグチ科の仲

間のアマタケであると判断した。播磨地方では一般にイグチの仲間の食用のキノコをシバハリ  
という。古くなって虫に食われたり、崩れ始めたものを除いて、10個ほどを採取しレジ袋に  
入れた。「よしっ、きのこ鍋だ」すぐに帰ろうとして、ふと思い出した「投票だった」

持ち帰ったキノコは水でざっと洗って汚れを取り、鍋で沸かした熱湯に入れて3分ほど煮  
た。煮汁が濁った番茶のようになる。冷めてから冷凍する。冷凍室には、9月25日に嬉野台  
の自然学校で採集したキノコが入れている。これも同じアマタケと思われる。さて翌日の  
昼に、市役所で採ったキノコ(アマタケと断定)  
をたっぷり入れたみそ汁を作って食べた。適度な  
ぬめりと弾力ある歯ごたえ、そしてみそによく合  
う濃厚な味があり、シイタケやナメコ以上にうま  
いキノコである。ところが図鑑を5冊ほど開いて  
調べているうちに不都合な真実が生じてきた。

特徴	アマタケ	チチアワタケ
管孔の形	多角形	小さく丸い
煮た時の色	薄い紫色	黄褐色
傷つけると	変化なし	乳液が出る
食用に	適する	適さない

図鑑の写真と比べるとチチアワタケにも似ている。チチアワタケもイグチの仲間でアマタケ  
と同じようにこの時期にマツなどが生えている草地や芝生によく出る。これまでも何度か採っ  
て食べたことがある。今回詳しく調べると、「チチアワタケは毒を持つものがあり食用に適さ  
ない云々」と記載している新しい図鑑が2冊あり、他2冊は可食となっている。「毒!おおい  
、もう食ったのに今さら…」どうやら過去に食ったチチアワタケには幸い毒はなかったら  
しい。しかし今回採ったのがアマタケなのかチチアワタケなのか決着をつけないと、もう食  
べてしまったとはいえ、落ち着かない。今回採取したキノコは傘の裏の管孔が不規則な多角形  
で網目状になっていること、また傷つけても乳液は出ない等の点でアマタケであると考えられ  
る、しかし煮たときに薄い紫色にならない点ではアマタケと異なる。「う〜む、いったいこの  
キノコは何なのか?しかしまあ、食っても大丈夫なことは分かった」…さて真実はいかに。