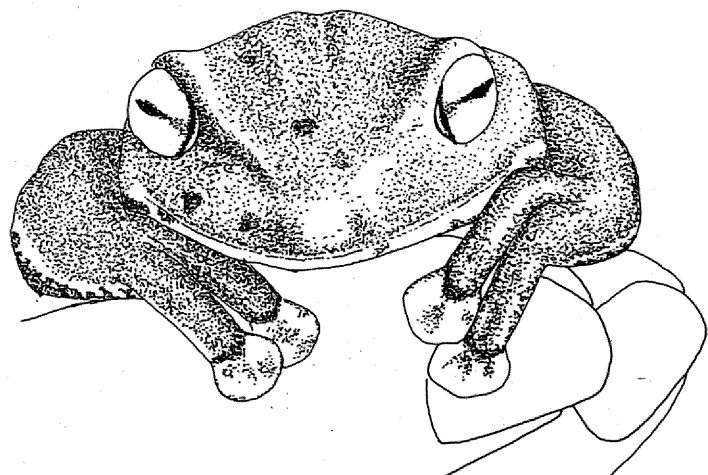


はり ま たん けん  
播 磨 探 検

2018.10.1 283号  
元 又 赤松 弘一



モリアオガエル (アオガエル科)  
*Rhacophorus arboreus*

までよく散策し、昆虫やキノコと出会った樹林が切り開かれ、道路やリフト、レストハウスの施設が造られ、すっかり風景が変わっていた。美しい広葉樹の森やススキの草原、冷たい水の絶えない美しいせせらぎ、ミツバチを飼うノドかな村など、いつまでも変わらないでほしいと願うが、これは街に棲む人間の身勝手な思いかもしれない。この高原まで、ガソリンを燃やして多量の二酸化炭素を吐き出して車で来て、スキーを長年楽しんできた私には、高原につくられた道路を非難したり、スキー場を嘆いたりする資格は無い。

高原の駐車場から交流館に行く途中の道路の真ん中に黄緑色のかたまりが張り付いているのに気付いた。近づいてよく見ると、なんと大きなカエルだった。アマガエルと同じ色だが、このどっしりとした大きさは間違いなくモリアオガエルである。車やバイクが頻繁に通るのによく轢かれなかったものだ。写真を撮るのも忘れて手でつかみ上げた。しっとりとしてなめらかで柔らかく、手放したくないほどの心地よい手触りだった。皮膚が渴くとよくないのだが、近くに水たまりもないので、水筒の冷たいお茶(ルイボスティ)をかけてやった。じっと黙っているが、何か言いたげな表情である。ミッキーマウスの手袋のような大きな吸板のついた手や金色の大きな眼は愛嬌があって可愛い。写真を撮り、傍らのススキの草原に放すと、手のひらを蹴って元気にジャンプして帰って行った。

街に暮らす私にはモリアオガエルはなじみが薄い。夢前川上流の雪彦山麓やこの砥峰高原、姫路の藤の木公園などで出会ったが、自然環境が保たれていないと彼らは姿を消してしまう。6月に3年生の校外学習で訪れた姫路自然観察の森では、小さな池の上に張り出した樹の枝に白い泡の卵塊を見ることができた。両生類は魚類が進化して陸に上がった脊椎動物である。その皮膚は乾燥や紫外線に弱く、地球温暖化やオゾン層破壊が進むと、真っ先に滅んでいく種だと考えられる。かつては地上で大繁栄していたが、現在は約2500種しかいない(哺乳類は3700、鳥類は8600、は虫類は6300、魚類は24000種)少数派になっているのだ。彼らが地上に現れたのは4億年近く前だが、それをわずか十数万年の歴史しか持たない人間が滅ぼそうとしている。

今年の夏の暑さは尋常ではなかった。夏休み期間の最高気温の平均(神戸)を計算してみたら33.0℃で、最低気温の平均は27.8℃であった。これは共に平年より3℃ほど高くなっており、体感した暑さを裏付ける結果となった。地球温暖化が加速的に進み、後戻りできないデッドラインを越してしまったのではないかと畏怖している。

8月の末に、神河町の砥峰高原に出かけた。陽射しは強かったが、さすがに高原は涼しい。暑さに疲れた身体を癒してくれる清々しさだった。去年の12月にこの高原にスキー場がオープンした。これ

二見北小にうまいキノコあり! ~ヤナギマツタケ採取・調理・実食報告~

9月19日、朝の南門であいさつをしていると、登校してきた3年生の女の子2人が「先生、キノコ出てるよ」と教えてくれた。2人の案内で見に行くと、飼育小屋のそばのサンゴジュ(珊瑚樹)の根元に茶褐色の丸いキノコが4株ほど出ていた。

「むむっ、これはたぶん食べられるキノコだね」と深く考えずに咬いた。エノキダケか、ヤナギマツタケであると推測したのある。しかし、子どもが「食べられるんだって!」と、これを持ち帰って食べたりしたら、万一毒キノコだったりすると「エライこっちゃ」と後になって心配になった。その子の教室に行き「あれはまだ食べられるかわからないから、食べないように」

と伝えと、2人は『食べるはずないでしょ』と言いたげにうなずいた。

放課後カッターを持っていき、新鮮な株を切り取り、とりあえず学校の冷蔵庫に保管した。すぐに食べなかったのは、その週末に大切な用事があったので、中毒しているヒマは

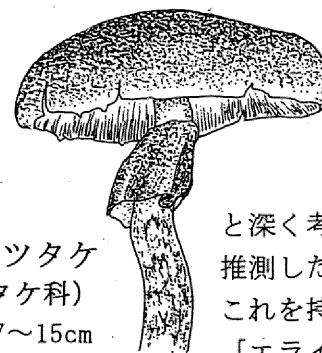
なかったのである。週明けの月曜日に持ち帰り、1本だけを塩コショウで炒めて食してみた。歯切れがよく、クセもない。「これは間違いなく、以前にも食べたヤナギマツタケだ(たぶん)」というわけで試食を終え、この日はおとなしく就寝した。翌朝無事に目覚めた私は、目に映る部屋の風景などから、現世にいることを認識し「毒はなかった」と咬いた。

秋はキノコの季節であるが、マツタケなどはその辺の里山で見つかるものではない。また、勝手に人の山に入って採取すると窃盗罪でタイホされてしまう。

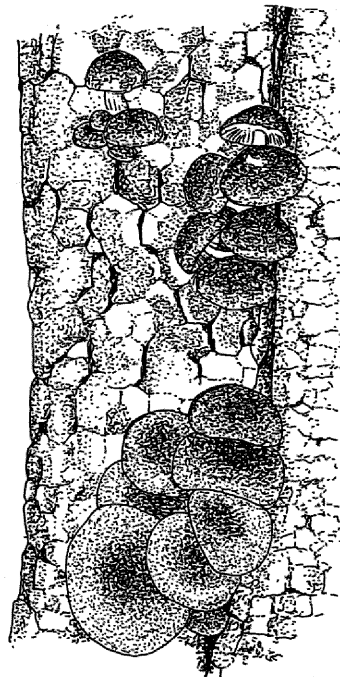
私がこの時期に狙うのは「アミタケ」というイグチ科のキノコである。播磨地域では「シバハリ」という。昨年も嬉野台での自然学校でたくさん採取した。一度煮てから小分けして冷凍して一年中楽しんでいる。ナベやみそ汁に入れると申し分なくうまいキノコである。去る土曜日の昼、今回採取したヤナギマツタケと、昨年採取したシバハリと、明石公園で春に採ったキクラ

ゲの3種類に加えて、自家製チャーシューを入れた「キノコ三昧あんかけ焼豚ラーメン」を作製し、ひとりでおいしく食べた(私が採ったキノコに対して家族は遠慮深い)。

ところで、今回見つけたヤナギマツタケだが、明石公園でもよく見つかる。同じ時期に、同じ樹に毎年発生するので、ポイントを知っていると確実に採取できるのだ。近所の神社でも大きな株が出るのだが、この樹は御神木なので手が出せないのが残念である。マツタケと名がついているが、あのマツタケ特有のいい香りはしない。普通、キノコは腐朽した樹に生えるが、このキノコは元気そうな樹の根元に生えているのがチト変わっている。今年自然学校は南但馬で実施するが、どんなキノコに出会えるか楽しみである。



ヤナギマツタケ  
(モエギタケ科)  
傘の直径7~15cm



サンゴ樹の幹に群生するヤナギマツタケの株