



Photo/ 柳田大祭 (9月16日)

## 『きのこ』と『うまんだら』



## 第10回 『ノトノコケ』



**能** 登だけで通じるキノコの名前がたくさんあります。秀逸なのは「こっさかぶり」。木の枝や落葉(こっさ)に埋もれてかくれているキノコという意味で、生態や見つけた時の様子をいきいきと表しています。一般名の「クリフウセンタケ(ニセアブラシメジ)」よりもずっと味わいがある名前です。このことはいかにキノコを待望し、そのほとんどを地元で消費してきたかを示す証拠です。もし広く流通させる目的があれば標準和名に統一されていたはずですが、そうはなっていません。そもそもキノコをコケと呼ぶのも独特です。

とにかく能登のキノコ熱、いやコケ好きは尋常ではなく都会の人が全く知らないキノコをたくさん食べています。山野には致死性の毒キノコが普通に生えているので、野生のキノコは十分な知識と経験があつてこそ手に入れられるものです。高価なキノコの採集場所はたとえ子にも教えず墓場まで持つて行く、というのもあるが、冗談ではなさそうです。

キノコ(子実体)は植物でいえば花。子孫を残す(胞子を飛ばす)器官で一瞬の存在ですが、本体は掘り返せば薄い綿のようにも白い葉脈のようにも見える菌糸体です。菌糸体が植物の根をパックするように包みこむ「菌根菌」は特定の樹木と栄養をやり取りして共生しています。マツタケと松が一例で最も進化したキノコです。他に「腐生菌(木材腐朽菌)」という仲間は、植物繊維さえ分解してすべての植物を土に還元します。地上の森が作り出したもの(有機物)を地下の菌糸の森が(無機物に)還元し永遠に巡っているのが地球の生態系の本質です。ちなみに世界最大の生命はキノコです。

キノコは期間限定の美味をもたらしながらも生死を分かたず危険をはらみ、見えない土中で分解と還元をつかさどって生命の大循環を支える小さな巨人です。食べる興味の先には未知なるキノコの世界への扉が開かれています。



写真・文 山崎昭宏 Yamazaki Akihiro

【PROFILE】昭和42年埼玉県生まれ。平成21年能登町笹川に移住。半農半X・あるもの探し・プロシューマ・社会起業・コミュニティビジネス・スモールイズビューティフル・GHP・脱原発・農的暮らし・エネルギー自給・なつかしい未来・ローカリゼーション・ピークオイル・・・都会で働きながらこういうキーワードを考えていた。ブログ: ゆらりふらり <http://blog.livedoor.jp/yurairiburari/>

