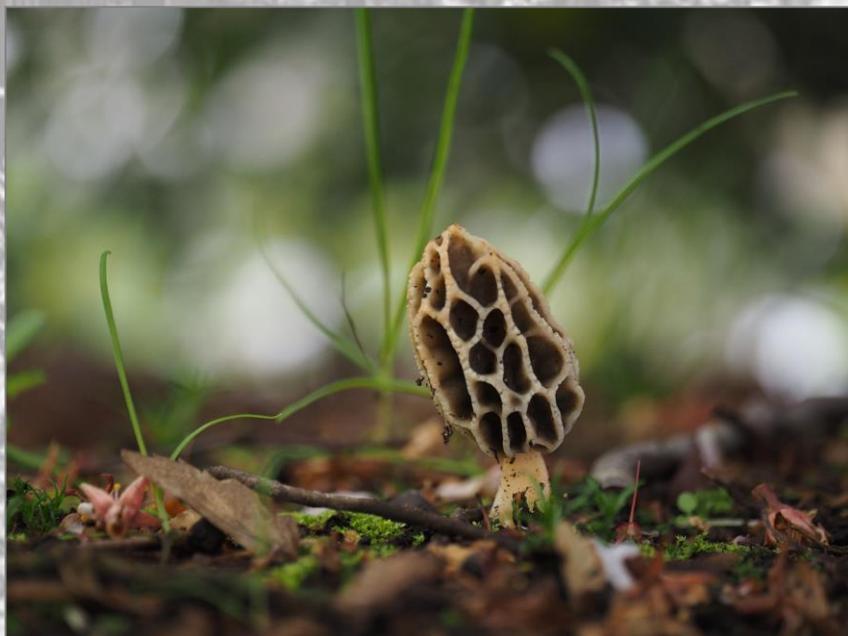


春に現れるユニークなキノコ アミガサタケ



猿江公園のアミガサタケ。桜の季節に現れる春のキノコだ。奇妙な見た目をしているが食べられるキノコで、かなり美味しいそうだ。



↑黄色タイプ。大きいものは10cm近くあった。落ち葉の隙間から顔を出していた。



↑根もとから折れていたもの。中は中空のようだ。



↑明治神宮にて。基部から2又に分かれているものもあった。

3月に明治神宮で鳥類観察を行った時、生徒との待ち合わせ場所に着くや否や、2年生（当時）のTくんが「アミガサタケを見つけました！」と教えてくれた。え、もう面白いもの見つけたの?!と驚きを隠せなかったが、Tくんは植物などにも詳しくて普段から足元の花などを見ているから気付くのだろう。

このアミガサタケというのは、へんちんくりんな見た目をしている“春”に生えるキノコだ。日本では「キノコは秋」というイメージが強いためあまり有名ではないが、ヨーロッパなどでは高級食材として珍重されているそうで、こんな見た目でも味はとても美味しいのだそうだ。（英語でmorel/モレル、フランス語でmorille/モリーユという）。アミガサタケについて調べてみると、イチヨウやサクラの樹の下で見つかることが多いと書いてある。確かに、明治神宮でも近くに銀杏がたくさん落ちていた。また、自然豊かな森林よりもむしろ都市部の公園や民家の庭などに多いそうだ。その条件ならば猿江公園はどうだろう?と探してみることにした。冬にフユシヤクを見つけ出したソメイヨシノの樹（いきもの記Vol.19参照）の下をよーく見て回っていると、落ち葉の隙間から黄色い網目模様が見えて思わず、おお!と声が出た。猿江にもアミガサタケがあった!やはり桜だ!1本目を見つけて一度見えるようになると、周辺から次々と見つかる。あれよあれよと20本くらい発見してしまった。むしろ今までなんで見えていなかったんだろう…。

こんな風にして、調べた情報をもとにして、ここにもいるかもな…と予想を立てながら自分で探して、実際に見つけ出すことができた時はその生き物の生態を知れた気がしてとても嬉しくなる。逆に見つからなかったら、なぜなんだろうと考えるきっかけになって、研究ってこういうことからスタートするんだろうなあと考えてみたりする。今回、明らかに桜などの無い場所からも見つかったので、アミガサタケの生える条件を調べてみるのも面白そうだ。

アミガサタケは黒色（ブラックモレル）と黄色（イエローモレル）があって、ブラックは桜が咲く頃、イエローは桜が散る頃に現れるそうだ。今はちょうど両方が見られる良い時期なので、身近な場所でアミガサタケを探してみたいはいかがだろう。

※明治神宮や猿江公園は生物の採集は禁止されているから、くれぐれも食べないように。

キノコについて

キノコとは、菌類が作る子実体の総称だ。キノコには大きく分けて2タイプあって、シイタケなどの一般的なキノコは「担子（たんし）菌類」と呼ばれている。一方、アミガサタケのようにあまり一般的ではなくて、丸いカサを作らないタイプのキノコは「子嚢（しのう）菌類」と呼ばれている。子嚢菌類はアミガサタケの他に、冬虫夏草やトリュフ（セイヨウシヨウロ）、そしてアオカビなどのカビの仲間が含まれる。アミガサタケの網状の部分には子嚢と呼ばれる袋があって、そこに胞子が入っているのだ。