

～変わったきのこ、珍しいきのこの紹介～

「まめだんご」てなーに!?

→それは『ツチグリ』です。

郡山近辺で「まめだんご」と呼ばれ食べられているきのこは、じつは「ツチグリ」の幼菌なのです。幼菌は地下生で一見木の実のように見えます。山の中の道ばたや、がけの露出した土の中などに生えます。若いうちは直径2cmぐらいの黒褐色のかたい球体ですが、成熟すると厚い外皮が星形にさけてそり返り、薄い皮に包まれた球状のふくろが現れます。星形の外皮は、湿っているときは開いていますが、反対に乾くと再び閉じて球状になります。そのとき内部のふくろを押しつぶし、ふくろの中の胞子を飛散させます。また、開いているときに人間や動物たちが踏むと球状の先端の穴から煙のように胞子を飛散させます。ツチグリはだれかに踏んでもらって胞子を出し仲間を増やすこともやっています。また、球状になると風に吹かれて地上を転がって移動し、そして別の場所で湿気を帯びると、再び星形に開く。晴れた日に移動することから、「晴天の旅行者」とも呼ばれています。学名の「*Astraeus hygrometricus*」は、ギリシャ語で「星形の湿度計」という意味だそうです。地上でよく見かけられるのは、クリの皮をむいたような状態のもので、**湿ったら爪立ち、乾いたら円くなるツチグリは、自然の湿度計の役目をしている**というわけです。

このきのこは世界中で観察されているきのこですが、このきのこを食用として利用しているところは意外と少なく、ツチグリを最もよく食べているのは福島県なのですが、じつは県内でも比較的限られた場所、**阿武隈山系沿いの中通り、浜通りを中心に食べられており**、会津地方ではほとんど食されていません。このきのこの食味は外側の皮の部分と中身の違い、即ち外側のコリコリ感と中身のハンペンのような食感にあります。ツチグリの食用適期は郡山周辺では6月中旬から7月上旬までで、それ以後は内部の胞子が黒色化し、食用には向かなくなります。そのため通常食べる前には中を割って確認してから利用することをおすすめします。



土中のツチグリ幼菌 6月24日



星型に開いた「ツチグリ」6月24日



ツチグリご飯と味噌汁（きぬさや、しんじゃが入り）



タイ産ツチグリ缶詰