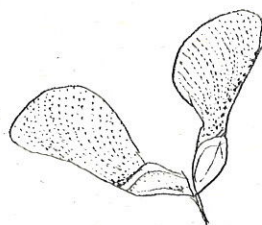


すっかんぽ

10月号

“秩父の秋”



紅葉にはまだ少し早い。先日埼玉県秩父⁵³の山中を散策してきた。散策、というと何となくかっこいいが、実をいうと、大学時代の仲間が大勢集まって酒盛りをし、翌朝二日酔いの頭で、その辺りをつらつらと歩いてきただけなのだ。しかし、そう言い切ってしまうと、話はそれで終わってしまうので、うろつきながらも“発見”したことを書いておくことにしよう。

まず場所は秩父市を流れる浦山川の上流。一番奥、集落の中、私の友人Fが会員となっているツキノフの会（野生動物、とくにカモシカの観察をしている会）が運営しているツキノフ荘で土曜の夜の宴会がくりだけられた。ツキノフという名は、ツキノフグマからとったもので、ツキノフ荘の入口にも、クマ出没注意の張り紙がはてあつた。また、クマ以外にもカモシカや、キツネ、タヌキが庭にやってくるらしく、会員の人は夜二階で電気を消して、そーと観察するのだそうだ。部屋には、そうして撮った写真がたか士んがらされていた。ツキノフ荘での宴会は6時ごろから始まり、翌日の3時ごろまで続けたという。（私は途中でねてしまった）

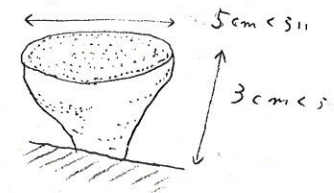
翌朝、私は7時ごろパカン、パカンという音で目をさました。一番おそくまで飲んでおいたはずのAさんが、又キをわて、それで風呂を沸かしていたのだ。まず朝風呂に入て、ちびと、その辺りを歩てこようという話が、なんとなくもち上がり、4人ででかけることになったのである。ちびと長い前置きだったが、この辺から、本日のメインイベントへ突入するのである。その4人というのは、1人はマスターと呼ばれている人で、大学時代よくいた居酒屋を営んでいた人であるが、今は学習塾を運営している。私の卒業研究の材料であるエビと、いっしょにとりにいらした人でもある。ただ、マスターというよりも、名が定着していて、本名はあまりよく知らない。（生物室の水草は、全てマスターがゆすりつけたものである）

そして2人目は後輩で、千葉県立博物館の研究員である。この人は、動植物の名前などよく知っていて、何でも教えてくれるまことに便利な人なのだ。3人目は後輩であるが、今何をしているのが、きくのを忘れたので、知らない。しかし、彼も動植物についてはかなり詳しい。そういう人たちに囲まれての散歩だ。たゞで、いろいろと見えないものまで見えてしまったのだ。

第1話 ゴムタケは食べるか

我々、総勢4人は、まだ寝ている人たちの何か、くえるものをさがしてきてくれという切実な期待を一身に受け、食べられるキノコをまずさがすことになった。この辺りには、ゴムタケというきのこがはえるそうなので、なにやらあやしいなふんい気を感じたが、はたして、ほんとうに食べるか、確かめてみようということになり、全員での必死の搜索がはじまられた。最初は全然みつからなかつたが、もうおきさめかけていたころ、一気に大量にみつかった。どうやら、あるところにはあふらしい。チョコレート色をしていて、みずからにおかしという感じで、さわるとフヨフヨしている。大体20個近くみつかつた。成るはやと、帰れると思った。料理法は、まず包丁で周りの皮をむき、中身をゆでる。そしてゆでたものに、黒蜜がシロップをさかけて、食べるというごく単純なもので、実際に食べてみると、まさに寒天そのものといった具合で、山のデザートとしては、まずまずであった。ただ、食べるには食べるが、血まなこで掬って食べるほど、すばらしくおいしいわけではない。

他にもきのこはあつたが、“毒きのこも食べて、生物教師、死亡”と報道されたのは、明らかに間が抜けているので、手とださなれりことにした。



第2話 冬虫夏草って何じゃ

まずこれを何と読むか。ハヤムシ、なつくさ、（誤）とうちゅうかそう（正）早い話が、昆虫などにはえるきのこ、みたりなもので、せみの幼虫、トンボ、アリなどいろいろなものに胞子がつき、それがたまたま体内に菌糸をのびし、宿主を殺し、そこから、よきによきときのこみたりなものがはえてくるというのだ。かなり小さくて目立たないものだが、慣れた人だとみつけられるらしい。

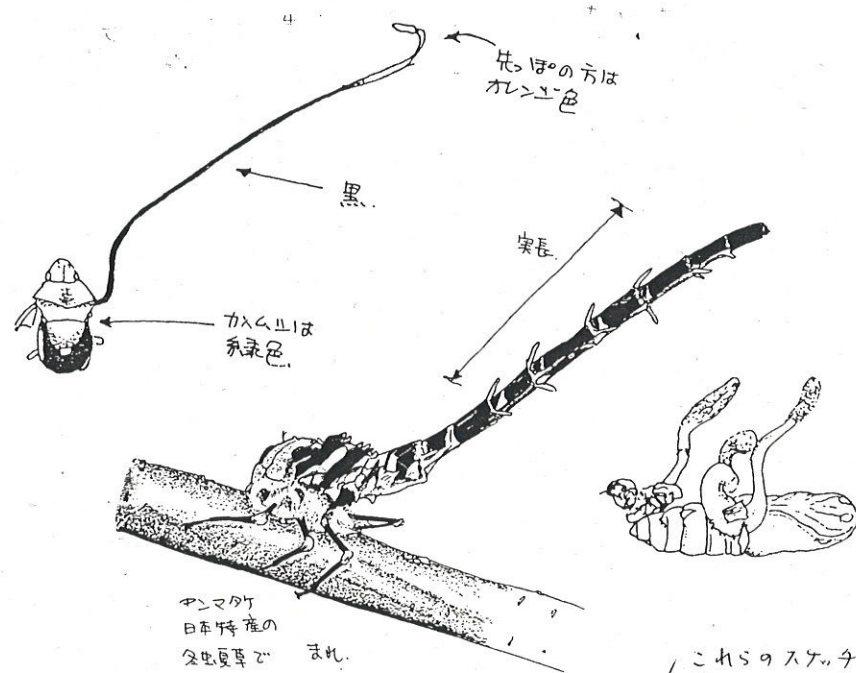
私は全然気がつかないが、たゞ、マスターは、さすがに鋭く見ていて、3つほど発見した。サナギに付いているので、ハナサナギタケという名がついている。



博物館のH君の話によると、アリにはえるアリタケというやつはアリにだけ寄生するが、じわじわと殺すのではなく、ある時一瞬にしてアリを殺してその後、によもによきのひだすのだそう。だから、アリが集団で移動しているそのまゝの姿で冬虫夏草がはえているのがみつけることができる。またトンボにはえる種類は、トンボが枝にとまっている姿でみつかるそう。これも考えてみると不思議なことで、第一飛んでいるトンボに、どうやって胞子が入りこむのかでさう。そして、いつトンボを殺すのか。飛んでいる時に殺したと落っこしてしまうだろうに、それとも、最初は死なない程度にいためて、"なんか、気分が悪い"と枝にとまったあたりで殺してしまうのだろうか。

どうもわからないことばかりであるが、日本には、この冬虫夏草の仲間が100種類以上いるらしく、冬虫夏草の愛好者もかなり存在し、学会のようなものまであるという話だ。

さらに中国には特にこの幼虫にはえる冬虫夏草の料理がある。名前は忘れたが、カモの肉に冬虫夏草をさし込んで料理するのだそう。これは、超高級料理ということだが、あまりおいしくない感じはしない。でも、掘ってもなかなかみつからないものなので、希少価値はあるだろう。この話は、もう1人の今付とや、しているかわからない後輩H君が教えてくれた。

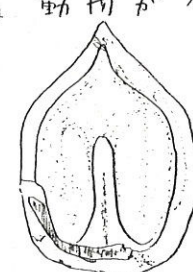


4ヨソンドングイタン (冬虫夏草入り鶏肉スープ)

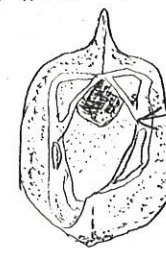
(これらのスケッチは友人のM氏による第3話に登場)

第3話 くまみの実

山道を歩いていると、やたらとくまみの実が落ちてくるのに気がついた。それらはいずれも、かじったあとがあり、中身はながた、ちよとさがすと血くた10個くらいすぐにみつかったが、いったい何が、食べたんだろうという疑問がわいてきた。しかし、観察力のするどいマスターはくまみのかじり方と2種類あることに気がついた。1つは半分にわけて食べるものと、もう1つは、半分にわせないで、いきなりかじって穴をあけて食べるものである。それぞれ別な動物が食べたにちがいないという説を出してきた。



半分にわけている



この部分がかじっている

この問題は、後からやってきたM氏によってとても簡単に解決してしました。つまり、半分にわけて食べるのはリスで、いきなりかじる方は、アカネズミだということだ。これらの動物たちがおそろく夜、くまみの実をかじりかじりかじって食べているのだそう。くまみの実1つから、森の様子が見えてくることを知って、何だか得意としたような気になった。



半分にわけて中身をくわえたドンダ

また、現在、ツキノワの会では、動物を餌付けするかどうかで意見がわかれているという。確かに餌付けすれば、それだけ確実に観察できるのだが、餌付けに慣れた野生動物は、ある意味で野生でなくなるしてしまうのかも知れない。そのあたりについても、ききたいと思っていたが、さく前にわけてしまたのが残念である。

最後に

今回、歩き回った山道は、なんのへんてつもない普通の山道である。しかし、ガイドが3人もいたせいか、いろいろなものを見ることができた。山は我々の想像以上の生物にあふれており、いろいろなドラマがあるような気がする。そういうものがみえてきてはじめて、自然を守ろうという意味がわかってくるのかな、と思った。
※ところで、何が、変わったものをみつけたら、ぜひ、生物準備室へ持ってきて下さい。