

●カンゾウタケ (*Fistulina hepatica*) とは



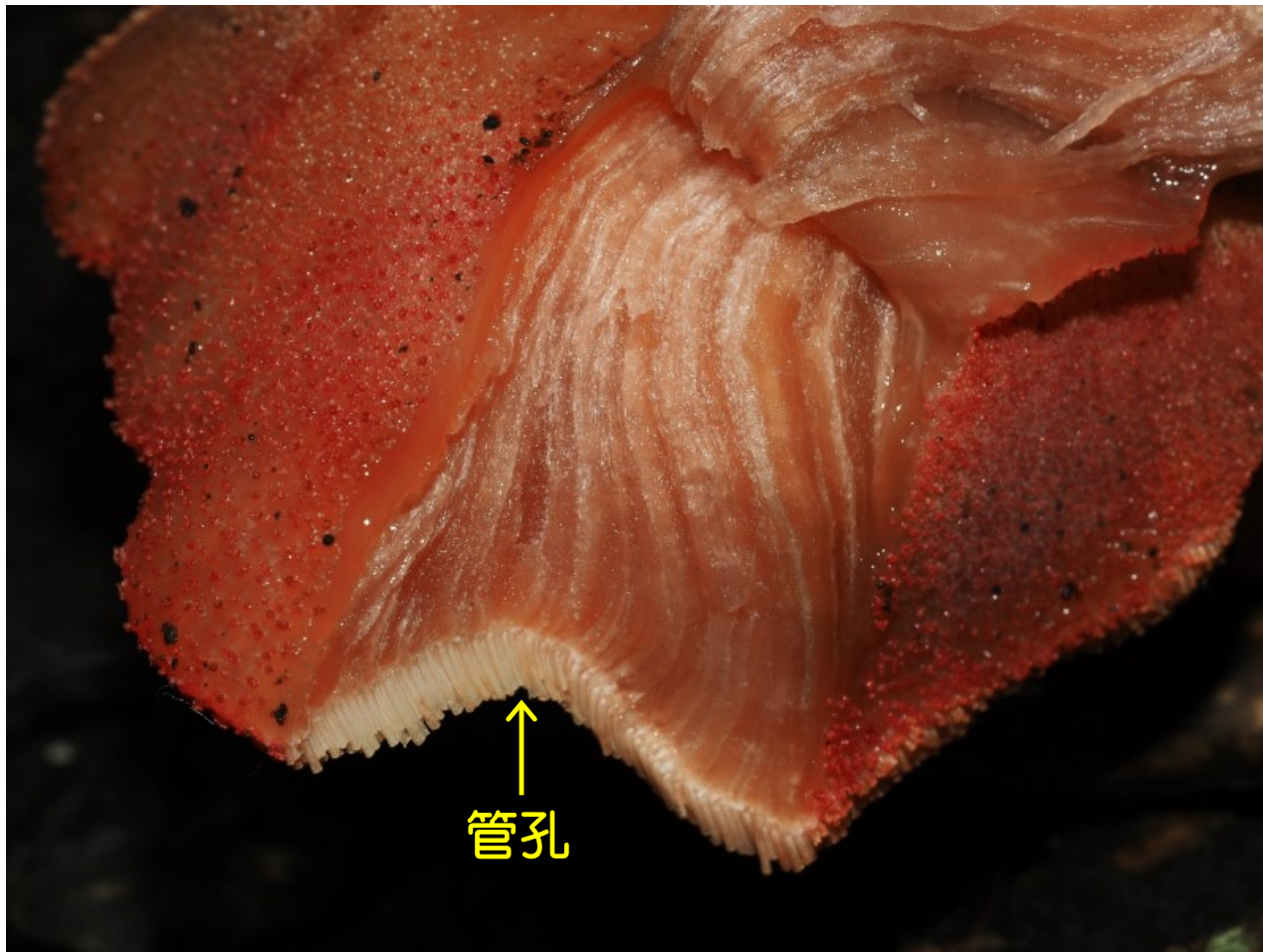
カンゾウタケは、ハラタケ目カンゾウタケ科カンゾウタケ属に属する菌類で、見た目が「肝臓」に似ている事が名前の由来です。フランスではその見た目から「牛の舌」と呼ばれます。アメリカでは「貧者のビーフステーキ」と呼ばれていますが、これはカンゾウタケが食用キノコとして広く利用されているためです。私も食べた事があるのですが、少し酸っぱくザクザクした感じで、とてもステーキとは思えませんでした。

●カンゾウタケの生態と構造



カンゾウタケは梅雨時と秋期の2度、スタジイやマテバシイなどの根元や切り株に発生します。木材を栄養とする腐朽菌の一種で、「褐色腐朽」を引き起こします。人工培養も可能です。表面は赤色で、微細な突起が多数見られます。裏面は薄い桃色の「管孔」が密生しており、この管孔の内部に胞子が形成されます。

●カンゾウタケの微細構造



カンゾウタケの内部は繊維質で熟成すると見た目は霜降りの生肉の様になります。上写真の個体は未熟であるため、まだ生肉の様には見えません。食べる時は管孔を取り去り、そのままスライスして“刺身”にしてもOKです。またソテーしても茹でてでも食べる事が可能です。私は無理して食べるキノコでは無いと思います。

●カンゾウタケを食べる昆虫



今回見つけたカンゾウタケは、先日の大雨の後に発生したらしく、非常にフレッシュな状態でした。そのため多くの昆虫が餌として食べに集まってきました。左写真はセンチコガネです。センチコガネは糞虫の一種で、糞や腐肉などを好むのですが、キノコ類もよく捕食します。右写真はトビムシの一種で非常に小さく、2~3mm程度です。カンゾウタケの表面におびただしい数のトビムシの仲間が群れていました。