

山の達人に聞く 紅葉の秋の魅力とは

森林を守り続けて60年余り。神奈川県相模原市にある「株式会社高橋林業」の代表取締役高橋正二さんは、林業経営者として活躍され、山のことを知り尽くす山の達人。今回はその山の達人に、きのこ狩りを安全に楽しむための心得について伺いました。



(株)高橋林業 代表取締役 高橋正二さん
神奈川県出身。山梨県庁退職後、森林組合の参事を勤め、林業経営の知識を深める。49歳で独立し、「高橋林業」を設立。

実りの秋真っ盛りの11月。

皆さんは、読書や食欲、スポーツなど、どんな「秋」をお楽しみですか？ 美しい紅葉時期が終わると、これから寒い冬がやってきますが、その

い食べ物です。そんな「きのこ」について、山を知り尽くし、山を愛する高橋さんが、「きのこ狩り」についてお話しをしてくれました。

前のこの季節しか味わえない旬な食べ物のひとつといえは、「きのこ」です。あの独特の食感に、深みのある味と香りはとても良いですね。それにどんな料理にも合い、しかも低カロリーでミネラルやビタミン、食物繊維などが豊富に含まれていて、体にやさし



「国土の約7割を占める我が国の森林は、大昔から環境保全機能、土壌保全、大気の浄化、さらに保健休養の場として生態系などを支えてきました。そして、山菜やきのこなどの、山の恵みの宝庫としても知られています。国内には約4千種もの野生きのこが存在します。先日、裏山から採取してきた野生きのこを調べたところ、約30種のうち、毒きのこは、カキシメジとクサウラベニタケがありました。きのこを食べて中毒を起こした方たちの約7割がこの2種だったそうです。この2種には充分注意が必要です」。さらに高橋さんは、野生きのこに関する迷信にも注意を促します。「縦に裂けるきのこは、食べられるという

人もいますが、猛毒のカキシメジは縦に裂けます。また一方、つばがあるのは食べられないと言いますが、ナラタケという美味しいきのこにもつばがあり、これも誤りです。我が国は、世界でも有数の野生きのこの発生源であり、同時にきのこ好きな国民でもあります。それにもかかわらず、野生きのこに対する研究が海外の国々と比べて遅れているのも事実です。そして、毎年同じきのこによる中毒が、後を絶たないのも非常に残念です」と、高橋さんは話しています。野生きのこ狩りはとても楽しいです。ハイキングをしながら、またフィトンチッドやマイナスイオンを感じながら、自分で採ったきのこを食するのは絶品です。しかし、楽しむためにはしっかりとした知識が必要です。事前に情報を集めたり、野生きのこに詳しい方からの指導や助言を受けることも大切な事です、と話されました。