

## 12月の植物（きのこ編）

### ヒラタケ ヒラタケ科ヒラタケ属

（学名： *Pleurotus ostreatus* (Jacq. : Fr.) P. Kumm. ）

ヒラタケは寒茸（かんたけ）とも呼ばれるように、冬を代表するきのこです。晩秋から春にかけて、様々な広葉樹の枯れ木や切り株に多数重なり合って発生します。柄が短くて傘のわきにつき、傘が横に向かって張り出す形をしています。幼菌のときは傘に少し青みがさしてとても綺麗です。佐賀県内では、山間地から平地まで各地で見られる普通種です。ヒラタケ科ヒラタケ属には、他にウスヒラタケ、トキイロヒラタケ、オオヒラタケなどがあります。

ヒラタケは栽培品も多く出回っていることからわかるように、どんな料理にも合う優秀な食菌です。英語で「オイスターマッシュルーム」と呼ばれるほど旨味がぎゅっと詰まっています。毒きのこのツキヨタケ等にも似ているので、野生のものを食す際は専門家の判断のもと行いましょう。

また、ヒラタケは白色腐朽菌といって、他の分解者たちも手を焼くようなリグニンという木材の主成分を分解することができます。つまり、森の生態系の中で、枯れた木を土に還すという重要な役割を担っているのです。美味しいだけではなく、森のお掃除もしているなんて…ヒラタケってすごい！！

（写真・文：鶴田めぐみ）

【参考】保坂健太郎 監修・執筆『小学館の図鑑 NEO 22 きのこと改訂版』（2017年）



▲2017年11月23日 佐賀市富士町にて撮影