



写真：水分を含んだアラゲキクラゲ (撮影：令和2年10月19日)

「アラゲキクラゲ」

アラゲキクラゲ *Auricularia polytricha* キクラゲ科 キクラゲ属

アラゲキクラゲ

残 暑も去り、霧島山の森の中は一層冷え込んでいきます。気温差が刺激になるのか、まるでスイッチが入ったようにきのこがグングン発生します。

きのこの形もさまざまで、一般的な傘の形をしたもの、コップの形、棒状、そしてアラゲキクラゲは耳の形をしています。木につく耳ということで漢字でキクラゲを書くこと「木耳」と書きます。

アラゲキクラゲは表面に白い毛が生えており、質感はコリコリしています。そっくりなキクラゲは毛が無く、質感がより柔らかくゼリー状になっている点で見分けがつきます。どちらも中華料理ではお馴染みの食材ですが、古くから食べられており現在も栽培ものが市内でも販売されています。乾燥すると縮んで硬質になりますが、水分を含むと一気にみずみずしく美しい姿になります。森の中、こけむした枯れ木があったら探してみてください。普段食卓に並ぶ食材が自然の中で生き生きとしている姿に出会えるかもしれません。

(文)えびのエコミュージアムセンター

霧島山の
めぐみめぐる
えびの
山と水、米と肉、温泉と四季のまち。



※ QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。