

物質の流れ —寄生・被食—

1. ヤマタカマイマイ

殻の直径よりも高さの方が大きく層の膨らみがよく目立つ、他に似たカタツムリのいない種です。普通カタツムリの形として持っているイメージとは異なります。生態はよくわかっていないのですが、黄褐色に濃茶の小さな点をちりばめた地味な色彩は、落ち葉の上で活動し、落ち葉の下や物陰に隠れる生活環境を想像させます。

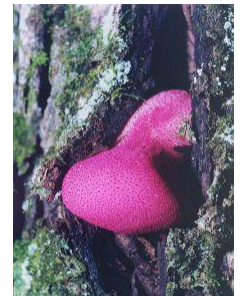


環境省のレッドデータブックでは準絶滅危惧種に指定されていますが、鳥取県では指定していません。しかし、個体数が少なくなかなか出会わない種ですが、打吹山の初秋は比較的目につくように感じます。理由は、9月中旬以降にシイの大木の根元に生えるカンゾウタケを食べているものがいるからです。赤いカンゾウタケは遊歩道を歩いていると目立つため見てしまい、結果ヤマタカマイマイを見つけてしまうのです。

殻の高さは3cmもあり全体は卵形のずんぐりですが、中の軟体部はスマートで触角も長く感じます。

2. カンゾウタケ

9月中旬くらいから約1ヶ月間ほど、シイの大木の根元、地面に近いところに次々生えてきます。シイタケのように倒木に生えるのではなく、生きている木に生えることが特徴です。ミズナラの大木に生えるマイタケと同じように、生木の材の部分を腐らせて栄養として生育するのです。したがって、寄生されたシイは幹の内部が空洞になっていき、風や雪で倒れやすくなります。ほとんどのシイに寄生していると思われ、大木として長年生き続けることは難しいのです。



サルノコシカケのような形態のうえ、鮮やかな赤色ですので敬遠されるようですが、立派な食菌です。断面は霜降り肉のようで赤褐色に白い筋が入り、レバーよりも牛タンの感じです。切ると赤い血のような汁が出ることから肝臓がイメージされたのです。上面が柔らかくならない若いカンゾウタケを生で薄くスライスし、塩をふって食べると歯ごたえと味は最高です。酒の肴にもなります。ステーキとしてフライパンに油を引いて焼き、焼き肉のたれをつけてもいいですが、加熱すると酸味が出てきます。一度試されてはいかがでしょうか。下面が白くなって胞子ができているものはおいしくありません。

(倉吉博物館専門委員 國本洗紀)