

平成二十二年 度

宮崎県文化講座研究紀要

第三十七輯

宮崎県立図書館

宮崎県のきのこ方言と民俗

宮崎県教育庁文化財課

黒 木 秀 一

目次

はじめに

一 宮崎県における主な野生きのこの利用

二 調査方法について

三 宮崎県におけるきのこの方言と利用について

おわりに

はじめに

宮崎県は南北に長く、東に日向灘、西に九州山地があり、多様な森林環境に恵まれている。きのこも植物と同様に亜熱帯性から暖温帯、冷温帯の様々な種類が発生する。

本県では、植物の民俗調査が精力的に行われ、人々と野生植物との関わりが明らかにされてきた。しかし、野生のきのこの研究が遅れていたこともあり、きのこに関する民俗的な情報の収集はほとんどなされていなかった。そこで筆者は本県の野生きのこの分布調査と並行し、方言や利用について聞き取り調査を進めてきた。

調査を始めた当初、きのこに関する民俗的な話は限られ、「きのこは危険」「きのこは食べない」という情報が多かった。きのこに詳しい方はすでに他界されている地域もあり、調査を実施するには遅すぎる感もあった。しかし、昔から地元で聞いていたきのこの方言や利用法を記憶されている方や、祖父母や両親から教えてもらったきのこを今でも採りに行く方々にお会いすることができ、約六百五十件、約七十種類のきのこに関する情報を収集するに至った。本県でも海岸部から山間部まで広い範囲に渡って、きのこが人々の暮らしに取り込まれ、興味深い利用法や多様な方言で呼ばれてきた。本稿では、宮崎県の様々な野生きのこの方言や利用について紹介する。

一 宮崎県における主な野生きのこの利用

きのこは、食卓を彩る季節の食べ物や保存食として利用され、戦時中は命を繋ぐ貴重な食料としても採取されていた。シイタケをはじめ、県内各地の様々な場所できのこが採られているが、最もきのこ採りが盛んだった環境は、海岸クロマツ林と思われる。海岸クロ

マツ林周辺に住む人々にとって、きのこは身近な存在であり、簡単に採取できた。海岸部のクロマツは古くから防風、防潮、防砂の目的で植林されてきた。昭和三十年代以前の海岸クロマツ林には、クロマツ林特有のきのこが大発生していた。クロマツと共生する「シヨウロ」「シモコシ」「ムラサキナギナタタケ」などがその代表である。

照葉樹林では、シイタケをはじめ、「ホウキタケ類」「ニセマツタケ」「マイタケ」「シヤカシメジ」などが盛んに採られてきた。特に、ホウキタケ類には様々な呼び名が付けられ、「カブタケ」と呼ばれるホウキタケは、県中部から県西部にかけて好んで採取されていた。根元が株状になるため「カブタケ、カツタケ」と呼ばれ、煮付けなどにするのと鶏肉のような食感になり、大変おいしいきのこである。

本県に点在するアカマツ林では、範囲は狭いがマツタケの発生もある。かつては日南市周辺でもマツタケが採れていたという。しかし、生育地は限られ、大量には採れなかったようである。マツタケ近縁種として本県では照葉樹林に発生する「ニセマツタケ」も各地で採られてきた。ニセマツタケは「サマツタケ(早松茸)」と呼ばれ、炊き込み御飯やお吸い物にする。マツタケほど香りはないが、調理するとマツタケ臭が強くなる。昭和三十〜四十年頃、ニセマツタケやホウキタケ類は市場にも出され、高値で取引されていた。

ブナ林においても多様なきのこが発生する。ブナ林は全国各地できのこ狩りが盛んな場所であり、本県でもきのこが採取されていた。現在では栽培きのことしても販売されている「ナメコ」「ムキタケ」も盛んに採られていた。

日向市周辺では牛の採草地として維持されていた笹の草原で、ベニヤマタケがたくさん採れていた。ベニヤマタケは「ササナバ」と呼ばれ、混ぜ御飯などで食べられ、春のササナバ採りは、子供たちの遊びのひとつだった。

サルノコシカケ類は、猟に行く時に持ち歩き、火縄銃の火種にしていた。カモシカの角の中に細かくしたサルノコシカケ類を入れ、

猟をするときは首から下げて持ち歩いていたところもあった。椎葉村では、サルノコシカケ類に火をつけ、その煙を虫除けにもしていた。

全国でも珍しい利用例として「ツチグリ」を食用にしていたことが挙げられる。日本では福島県で食用としていたが、高千穂町や椎葉村、霧島山周辺でも食用とされてきた。食用以外に、椎葉村では「ツチグリ」をとびひの薬、川南町などでは傷薬や血止めの薬、諸塚村では水虫の薬として使っていた。野尻町では古くなった「ノウタケ」が血止めの常備薬であった。

このほか、海岸クロマツ林に発生する「テングタケ」や雑木林などに発生する「ヒメコナカブリツルタケ」が蠅捕りに使われていた。テングタケは他県でもハエトリキノコとして使われている。ヒメコナカブリツルタケは、韓国での利用例はあるが、日本で使われていたことは珍しい。これらのきのこを御飯に練り込んだものを紙などに広げておくと、その周りで蠅が転がるように死んでいた。

お守りや魔除けなどとして利用されることもあった。「マンネンタケ」「マゴジャクシ」は幸福を呼ぶぎのことして珍重され、玄関や軒下に飾る風習がある。須木村では西南戦争時に兵士が照葉樹林に発生する「コマタケ」を戦地に持って行き、身の安全を祈願した。その当時の標本が県総合博物館に保管されている。

二 調査方法について

調査は平成九年〜平成二十二年に実施した。聞き取りに際しては、「昭和三十年代以前の話であるか」「親や祖父母から聞いたものか」「地元出身であるか」「図鑑で知ったものではないか」などの点を確認した。

図鑑や聞き取り例の多い種類を集めた自作の写真集での照合を基

本としたが、不明なものについては可能な限り現物や乾燥標本で照合してもらい、きのこが発生している場合は現地での確認を行った。

*主な聞き取り内容を以下に記した。

- 1 きのか全般を何と呼んでいたか？
- 2 シイタケを何と呼んでいたか？
- 3 キクラゲを何と呼んでいたか？
- 4 採って食べていた野生のきのこはなかったか？（ヒラタケ、エノキタケなど）
- 5 どのように料理していたか？
- 6 マツタケを何と呼んでいたか？マツタケはこの地域でも採られていたか？
- 7 照葉樹林に出るマツタケを採っていたか？（ニセマツタケなど）
- 8 玄関や床の間にきのこを飾っていたか？（マンネンタケ、マゴジャクシなど）
- 9 蠅捕りや殺虫剤にきのこを使っていたか？
- 10 遊びに使っていたきのこがあったか？（ツチグリなど）
- 11 きのかを傷薬にしたことがあったか？（ツチグリ、ノウタケなど）
- 12 飲み薬に使っていたきのこはあったか？（サルノコシカケ類、メシマコブなど）
- 13 ホウキタケ類（ネズミノアシ、ネズミノネ、カブタケなど）を食べていたか？
- 14 猟をする時にきのこに火をつけて持ち歩いていたか？（サルノコシカケ類など）
- 15 酒の宴にきのこを持って行くことはあったか？（ヤマブシタケなど）
- 16 お守りにきのこを使っていたか？
- 17 地元できのこ中毒の話聞いたことがあるか？
- 18 毒きのこの見分け方を聞いたことがあるか？

- 19 その他、きのこに関する情報はないか？
 20 いつ頃の話であるか？（大正・昭和〇年ごろ）
 21 いつの時期に採取していたか？
 22 聞き取り者の名前、生年月日、きのこを利用していた地名など

三 宮崎県におけるきのこの方言と利用について

○アイカワタケ サルノコシカケ科

【方言名】 コツタケ（高原町蒲牟田、高城町） コブタケ（高原町蒲牟田、山之口町青井岳） シタケ（高原町蒲牟田、山之口町麓）

○アカモミタケ ベニタケ科

【方言名】 モンシメジ（高原町蒲牟田） モミシメジ、モンシメジ（えびの市、小林市生駒）

・稲刈り時期の十月中旬、雨が降った後や農作業が休みの時に採りに行っていた。塩焼きで食べていた。（えびの市）

○アミタケ イグチ科

【方言名】 アミタケ、アミナバ（川南町）
 ・汚れを落として、絞るように水洗いすると黒いネバネバした汁がでる。黒い汁が出なくなるまで洗うと大きさもかなり萎む。

砂糖醤油で油炒め、味噌汁。（川南町）

○ウスキキヌガサタケ スッポンタケ科

【方言名】 アミタケ（椎葉村向山、須木村中原）

○ウスタケ ラッパタケ科

【方言名】 チョツタケ（小林市生駒）
 ・名前はお猪口に似ること由来する。

○ウスヒラタケ ヒラタケ科

【方言名】 カタハ（えびの市） カタヒラナバ（田野町乙）
 ・味噌汁（えびの市・田野町）

○ウラムラサキ キシメジ科

【方言名】 フジダカ（小林市生駒） チャナバ（宮崎市赤江）
 スネナガボンサン（高鍋町堀の内・新富町野口）

・薄い紫色で、列をつくる。一箇所から何本も出た。卵とじ、味噌汁、お吸い物、炒め物。（新富町野口）

○キツネタケ属の一種 キシメジ科

【方言名】 アシナガ（高鍋町蚊口）

・海岸クロマツ林の地面に出る。茶色で高さ四〜五cm、傘の直径一〜二cmくらい。ヒダは白い。

○エノキタケ キシメジ科

【方言名】 エノキナバ（川南町坂ノ上）

・昭和十五年頃、秋から冬、エノキの切株に出ていた。エノキは、以前は家の周りに多く、切り株も多かった。一・二〜一・五mくらいの長さに玉切りにしたエノキを二、三年寝かせておくと、菌類が入り込み、材に黒く美しい模様のシミができる。表面は、ボロボロになるが中心の随の部分は硬い。その部分を和筆筒の前板にしていた。味噌汁。

○オオキツネタケ キシメジ科

【方言名】 スネナガナバ、スネンコナバ（川南町込ノ口・坂ノ上・中里市納）

・昭和十年頃、クロマツの周辺よくに出ていた。汁物。（川南町込ノ口）

・スネンコとは膝のこと。昭和十五〜二十年頃、馬車を通る地面の固いところから五十cmくらい離れたところに多かった。ムラサキナギナタケやハツタケなどの時期に出る。サンA工場から都農町名貫までは、落下傘部隊の練習場があり、練習場でないところは一面松林だった。サンA工場の東側で採っていた。味噌汁。（川南町坂ノ上）

・川南国立病院の敷地は以前はクロマツ林に囲まれていた。戦後、

春と秋に日常的に採取していた。川南から銀座もクロマツ林が広がり、スネナガが採れていた。真夏と真冬以外はほとんど採れていた。畑の周りにある松の下黒土によく出ていた。(川南町中里)

・約七十年前、唐瀬原中学校から込ノ口までや、銀座の唐瀬側に広い松原があり、子供たちだけで低いマツの中に腰をかがめて入って採っていた。(川南町市納)

○オオミヤマトンビマイ ミヤマトンビマイタケ科

【方言名】 キシタケ(山之口町麓)

○カキシメジ キシメジ科

【方言名】 チャナバ(宮崎市山崎町)シメジ、チャイロナバ(宮崎市赤江)ハルバサンナバ(宮崎市山崎町) *初めて食べた人の名が呼び名となった。)

○カノシタ カノシタ科

・ムキタケが採れない時に仕方なく採って帰るきのこだった。(椎葉村向山)

○カラカサタケ ハラタケ科

【方言名】 カラカサナバ(椎葉村向山)

○カワラタケ サルノコシカケ科

・腫れ物ができたときの塗り薬として使っていた。作り方は、カワラタケを直接火で炙り、真っ黒に焼いたものを砕いて細かい炭にする。その炭をご飯粒に練り込み、和紙に広げ、化膿した患部にあてておくと膿んでいた部分が直った。子供が膝を擦りむいた時は、カワラタケを火で炙り、黒焼きにしたものを患部に直接貼って治していた。(田野町乙)

○キクラゲ、アラゲキクラゲ キクラゲ科

【方言名】 キクラ(野尻町城原、小林市生駒、高崎町江平、山田町平山、古江、北郷町黒荷田、日南市、南郷町、串間市)ミミチャバ(高岡町、穆佐)ミミナバ(北川町家田、五ヶ瀬町鞍岡、高千

穂町三田井・押方・五ヶ所、諸塚村水見、椎葉村向山・尾前、西郷村、南郷村、都農町、川南町坂ノ上、高鍋町堀の内、新富町野口、西都市寒川、宮崎市赤江、国富町八代、綾町入野、高原町蒲牟田、須木村中原、えびの市) ミミノハ(西都市三納、田野町乙)

・半ば腐りかけの木によく出る。(新富町野口)

・クワノキによく出ていた。(高千穂町五ヶ所)

・ニワトコの木によく出ていた。(椎葉村)

・ちらし寿司の具に使っていた。(西都市寒川)

・アラゲキクラゲは採らなかった。(山田町古江)

・シイタケと同様に乾燥させて保存していた。(日南市大窪)

・昔はエノキがたくさんあり、サトウキビから黒砂糖を作る薪にするために切り倒していた。キクラゲはエノキの切り株によく出ていた。アラゲキクラゲを食べていた。(日南市平山)

○キヌガサタケ スッポンタケ科

【方言名】 アミタケ(椎葉村向山)

○きのこ全般

【方言名】 スシイ(椎葉村向山) ナバ(北浦町三川内、五ヶ瀬町鞍岡、高千穂町、延岡市、椎葉村尾前、諸塚村水見、北郷村宇納間、日向市田ノ原、川南町川南・坂ノ上、高鍋町堀の内、宮崎市、高原町蒲牟田、高崎町江平、山田町平山、日南市、串間市)・地面から出るきのこを「ジナバ」と呼ぶ。(県内全域)

○キハツタケ ベニタケ科

【方言名】 ツガシメジ(小林市生駒、えびの市) トガシメジ(小林市生駒) *トガはツガのことで、ツガの下に出ることに由来。

・塩焼き(えびの市)

・味噌汁、天ぷら(小林市生駒)

○クリタケ モエギタケ科

【方言名】 スシイ、スシイナバ(椎葉村尾前)・味噌汁

○コウタケ イボタケ科

【方言名】カオリタケ（小林市生駒）クロナバ（須木村中原）コウタケ（日向市田ノ原）ケナバ（五ヶ瀬町鞍岡、高千穂町向山、椎葉村向山、南郷村上渡川）ドンクナバ（南郷村上渡川）

- ・乾燥させて保存していた。味噌汁。（五ヶ瀬町鞍岡）
- ・「ケナバ」は針状のひだを毛に見たてた。（高千穂町向山）
- ・カシ類、タブの下が多い。乾燥させず、七輪で焼いて焼酎を飲みながら食べていた。（椎葉村向山）
- ・湯がいて食べていた。（日向市田ノ原）
- ・「ドンクナバ」とは、蛙に似ていることに由来する。あく抜きして食べる。（南郷村上渡川）
- ・乾燥させて煮しめで食べる。（須木村中原）

○コフキサルノコシカケ サルノコシカケ科

【方言名】ウメノキナバ（南郷村上渡川）サルノシリスケ（宮崎市加江田）

- ・正月のしめ縄につけたり、玄関に飾る。（宮崎市加江田）

○コマタケ マンネンタケ科

- ・西南戦争出兵時、身の安全を祈願するために懷に入れて持って行った。（須木村島田）

○ゴムタケ ズキンタケ科

【方言名】コンニャクナバ（椎葉村向山）

- ・シイタケのほだ木に出ていた。全部のほだ木には出ない。コリコリした黒色のきのこ。コンニャクのような食感で、その場で生で食べる。コンニャクナバが出るほだ木はシイタケの出来があまりよくない。（椎葉村向山）

○サクラシメジ ヌメリガサ科

【方言名】ホサダケ（田野町乙）ホサナバ（高岡町穆佐、山之口町麓）

- ・「ホサ」とは、コナラのこと。コナラの下に出る。（田野町乙）
- ・ケロウジとよく一緒に出る。秋に出る最後のきのこ。油炒めや

煮付け。いい出汁が出る。（高岡町穆佐）

○ササタケ フウセンタケ科

【方言名】チャナバ（宮崎市山崎町）

○サルノコシカケ類

*西日本では、シロカイメンタケが火口（ほくち）や燃やした煙を虫除けにしていた（根田、二〇〇三）。今回の調査でも同様の情報を得たが種名は不明であった。

- ・火縄銃で猟をする時、筒の中にサルノコシカケを乾燥して粉末にしたものをに入れていた。猟場に着いたら、火打ち石でサルノコシカケに火をつけてから猟を始めた。乾燥して粉末にしたサルノコシカケが一番火持ちがよかった。（五ヶ瀬町）

- ・カモシカの角にきのこを入れて、火を付けていた。きのこは、サルノコシカケの仲間で手の平くらいの大きさ。白っぽい色で厚さ1cmくらい。周辺が薄くなる。乾燥させて砕いて粉状にしたものをカモシカの角に入れ、首からぶら下げていた。昭和十年頃の話。（五ヶ瀬町波帰）

- ・火縄銃の火種に使っていた。（高千穂町五ヶ所）

- ・股の下に紐できのこをぶら下げて、火を付ける。猟に行く時は、その煙を虫除けにしていた。（椎葉村尾前）

- ・昭和二十年頃、サケスイナバと呼ぶきのこを、結婚式の宴会などお酒をたくさん飲む集まりに乾燥させたものを持って行った。飲めない人はお酒をきのこにしみ込ませていた。ブナの森の倒木に出る。手の平のような形で色はピンク色。重なって出ることはない。味噌汁や煮付けで食べるがおいしくなかった。（椎葉村尾前）

○シイタケ ヒラタケ科

【方言名】キノコ（山之口町麓）シイタケナバ（椎葉村向山）

- ナバ（北川町家田、高千穂町三田井・押方、南郷村鬼神野、北郷村宇納間、諸塚村水見、椎葉村尾前、都農町、西都市寒川、宮崎

市、田野町乙、綾町入野、高原町蒲牟田、山田町平山、北郷町谷口、小林市生駒、須木村中原、えびの市、山之口町麓、三股町、日南市、南郷町、串間市)

・山で塩をかけて焼いて食べていた。(南郷村鬼神野)

・十一月頃に、生きたナラに鉋で切れ目を入れ、舐めて甘ければ、ほだ木にしていた。甘い水の水の動きが止まっている。この他、木に耳を当てて水が流れる音を聞き、ほだ木にしてよいか判断していた。シイタケは年に六回生える。(椎葉村向山)

・火縄銃の火薬の量を増やすために、シイタケを乾燥させ、粉にして火薬に足していた。シイタケは量がたくさん採れ、乾燥させると火のつきがいい。他のきのこではこんなことはできなかった。(椎葉村向山)

・秋にシイやカシの枝が落ちて、二年目に出る。大きな木は三年目に出る。エノキにも出ていた。天日で乾燥させた方が香りがいい。(綾町入野)

・台風が通過して二、三週間後に大発生していた。(高原町蒲牟田)

・サクラの木に生えたものは毒があると言われていた。(小林市生駒)

・明治初めの日南は照葉樹林が多く、シイタケもよく採れていた。(日南市大窪)

○シモコシ キシメジ科

【方言名】キンタケ(日向市、佐土原町、宮崎市赤江・蠣原・山崎町) シメジ、アオシメリ(高鍋町堀の内、新富町野口)

・吸い物、味噌汁、煮付けで食べた。煮付けはシヨウロも一緒に入れることもあった。(佐土原町)

シヨウロは浜の近く、シモコシはやや内陸側に多い。一個見つけると何個も見つかった。豆腐やネギと一緒に砂糖醤油などで炒めた。(高鍋町堀の内、新富町野口)

・シモコシのことを「オキナバ」ともいう。オキとは「沖」の意味で、海岸近くに出ることによる。終戦前、昭和五十年くらいまでがよく出ていた。十、十一月くらい、稲を刈るときに採る。オキナバはコケを押し上げるため、コケの盛り上がりを探す時の目安となる。煮付け、肉と一緒に肉じゃが、味噌汁で食べる。根元がおいしい。根元は砂が入り込み、洗っても完全には取れないため、包丁の先で砂を削り落としていた。(宮崎市山崎町)

・砂地を掻いた場所は発生が悪い。すまし汁。(宮崎市蠣原)

○シヤカシメジ キシメジ科

【方言名】シメジ(西都市三納、高原町蒲牟田) センボンシメジ(日之影町見立、西郷村小原、南郷村鬼神野、北郷村宇納間、諸塚村水見、西都市寒川、綾町入野、野尻町城原、高崎町江平、山田町平山、高城町、山之口町青井岳・麓) センボンナバ(西米良村)

・味噌汁(県内全域)

・煮しめ(山田町平山)

○シヨウロ シヨウロ科

【方言名】シュロ(川南町坂ノ上、高鍋町鳴野、川南町伊倉、日南市平山) フクレダゴ(宮崎市山崎) シュウロ(宮崎市赤江、蠣原、日南市 大堂津・平山)

*発生したばかりの白色のシヨウロ

コメシュウロ(宮崎市赤江) コメジュウロ(宮崎市蠣原) コメジュウロ(高鍋町堀の内、新富町野口、宮崎市赤江) コメダゴ(宮崎市山崎) コメダゴ(佐土原町前牟田、宮崎市山崎町) シロ(新富町野口) シロダゴ(宮崎市山崎町) シロゴング(日南市平山) ダゴジロ(高鍋町堀の内、新富町下富田・野口、佐土原町前牟田、宮崎市住吉・山崎町)

*やや老成し、茶色になったシヨウロ

アワジュウロ(高鍋町堀の内、新富町野口) クロダゴ(宮崎市山崎)

ムギシユーロ（宮崎市赤江）ムギシユーロ（宮崎市蠣原）ムギシヨウロ（宮崎市赤江）ムギジロ（日南市平山）ムギダゴ（宮崎市山崎町）ムギンダゴ（佐土原町前牟田）

・「ダゴジロ」とは、団子のように砂を膨らませて出ているという意味。雨が降った後に砂の中から出てきたシヨウロを「フクレダゴ」と呼んでいた。砂を少し持ち上げ、表面に出ていないシヨウロを見つけるには熟練が必要だった。そのようなシヨウロを見つけると嬉しかった。雨が降ると砂に十文字のヒビが入っていた。採集は十二月から三月二十日くらいまでだった。四月以降になるとシヨウロに虫が付いていることが多い。今はシヨウロを見かけることもなくなった。

シヨウロ採りは、朝早く夜が明ける前に出かけた。先を二本残した壊れたガンゼキを使い、その先でシヨウロを掘り出す。シヨウロは砂こら（草が生えていない砂だけの場所）によく出ている。砂こらに出るシヨウロがおいしかった。

採ってきたシヨウロを水に浮かべ、松葉で撫でるように洗うと砂がきれいに落ちた。水を吸わせ、何回絞っても味が良かった。洗う時はコメシヨウロはそのままでもいいが、ムギシヨウロは何度も臭い汁を絞り出して食べた。コメシヨウロは軟らかく、ムギシヨウロの方が歯ごたえがあつておいしかった。

シヨウロは戦前から昭和四十年くらいまで売りに出していた。住吉に市場があり、仲買人が県外にシヨウロを送っていた。終戦後は米一升とシヨウロ一升が同じ値段だった。小さな竹カゴをつくり、松葉を添えて売りに出していた。晴れの日、砂に埋もれているシヨウロには虫が入っておらず、高値で売れた。雨が降った後のものは虫がよく入っていた。雨の後は、皆がたくさん採るため、安くでしか取引をしづらかった。（宮崎市山崎）

・煮付けやお吸い物にして食べていた。昭和十五年前後は自然動

物園から一ツ葉有料道路の間で多く採れた。五、六月に採りに行き、一回行くと一升くらい採れた。塩路周辺は砂地にサツマイモをたくさん作っていた。唐芋飴を作る窯が二十、三十軒くらいあり、燃料として大量の松葉を集めていた。クロマツ林は営林署が管理し、地区で許可をもらい、一斉に松葉を集めていた。キンチク（ホウライチク）の新芽を割ったもので松葉をまとめていた。松葉集めは「松葉掻き」と言い、集めた松葉は馬車で運び出していた。余った松葉は農家以外の家庭に売られていた。（宮崎市住吉）

・たくさん採れたときは炒め物、少ないときは味噌汁で食べていた。卵とじでも食べる。今の赤江ゴルフ場周辺は煙草の栽培が盛んだったが、今は少なくなり、松葉を集めなくなった。松葉は煙草の苗床にしていた。集めた松葉は稲藁で結び、背中に背負って出していた。地区毎に松葉を集める区域が決まっていた。（宮崎市赤江・蠣原）

・お吸い物、味噌汁（高鍋町蚊口）

・シヨウロは四月くらいに採りに行っていた。かつて、海岸には大きな松があつたがマツクイムシの被害で全部枯れた。昭和四十七年くらいまでは高鍋町の小中学校が遠足に来ていた。松林の中は走って遊べるくらい松が大きく立派だった。（高鍋町鳴野）

・アワシヨウロの方が歯ごたえがあつた。シロの方がよいという人もいた。一個見つけると何個も集団で見つかった。昭和四十五年くらいまで採れた。シヨウロは臭いで出ているのが分かった。海に近い方が多く採れた。風が吹くと松葉が落ちるので、昔は風が吹いた次の日は松葉集めに行っていた。昭和二十八、二十九年くらいから営林署の管理が厳しくなり、年に二、三度、まとめて松葉集めに行っていた。（高鍋町堀之内、新富町野口）

・ショウロは十月～三月に出る。人の背丈ほどのクロマツ林によく出ていた。戦時中は貴重な食料だった。雨が降って二日後くらいが多い。昭和三十年代は煙草の苗床に松葉が必要で、営林署の許可を取って集めていた。お吸い物、煮付け。(佐土原町)

・昭和三十年代以前は営林署が松林を区分けし、割り当てられた場所で松葉を集めていた。松葉は一年寝かせて煙草の苗床に使っていた。松葉は麻袋にいれて集めていた。松葉は藁縄やキンチクを四つに割ったもので縛る。一人でも縛っていた。枝も松葉の中に入れて込んでいた。松林の中は以前は遠くまで見渡せるほどきれいだった。煮物。(新富町)

・昭和の初め頃、伊倉浜海岸でショウロが採れていた。(川南町伊倉)

・ショウロに似ている袋状のきのこを「ニセショウロ」と呼んでいた。(宮崎市)

・昭和二十二年くらいまでショウロが採れていた。砂浜の流木を焚き物にして松葉は焚き付けに使っていた。(日南市大堂津)

・囲炉裏の炭の中に入れて焼き、塩を付けて食べていた。冬休みで親戚が帰省してくると、いっしょに採りに行くのが楽しみだった。(日南市平山)

○シロシメジ キシメジ科

【方言名】 シロタケ(宮崎市赤江)

○スギヒラタケ キシメジ科

【方言名】 スギナバ、シロナバ(椎葉村向山)

・杉の切り株に出る。味噌汁、油炒め。(椎葉村向山)

・現在、スギヒラタケは有毒きのことされている。

○ツキヨタケ キシメジ科

【方言名】 クマベラ(高原町蒲牟田、えびの市) タカヒラタケ(日之影町) タニワタシ(五ヶ瀬町波帰、高千穂町向山、椎葉村向山、尾前) ブナ(小林市生駒) ブナナバ(南郷村上渡川)

・近くの神社の太木が夜にボーンと光っていた。父親からあの光は幽霊がいるからだと言われた。(高千穂町五ヶ所)

・一時間半くらいで中毒症状が出る。中毒するとはじめ顔が火照り、酔ったような感じになった。味噌汁で食べたが、味はよかった。(五ヶ瀬町波帰)

・夜にサトイモの下に置いておくとドクナバかどうかが分かれると言われていた。タニワタシは夜にサトイモの下に置いて見るとよく光って見えた。(椎葉村向山)

・青白く光っているのは、幽霊がいると思われていた。(椎葉村尾前)

・ウラジロガシやヤマザクラにも出る。カシの木に出るのでシイタケと間違えることがあった。(高原町蒲牟田)

○ツチグリ ツチグリ科

【方言名】 イシワタ(宮崎市) イシワタナバ(川南町坂ノ上) カ

キノボヤ(椎葉村向山) キツネノタバコ(高原町蒲牟田、高崎

町江平、須木村中原、小林市生駒、北郷町黒荷田・谷口) キン

ネンタバコ(西都市三納、野尻町紙屋) キンネノタバコ(小林市

生駒) ケーコロ、ケコロ(高千穂町五ヶ所) コロベ(野尻町紙屋、

山之口町麓、鹿児島県牧園町) ツチボ(五ヶ瀬町鞍岡) ドクナバ

(高千穂町押方、南郷村鬼神野、綾町入野) ヘナバ(南郷村鬼神野)

・七月上旬の梅雨明け頃、畑の土手に転がるように出ていた。道路脇の崩落地や高さ1mほどの土手の斜面にもあった。土の

上が盛り上がっているのを見つけると足で蹴って取り出していた。一塊で二十個以上採れた。味噌汁に入れるが、噛んだ

時に熱い中身が飛び出すので、口の中を火傷しないように切れ込みを入れて調理していた。コリコリした食感がいい。切っ

てみて中が白いものを食べ、黒くなったものは毒だと言われていた。ツチグリの煙は毒だから目に入るとよくない。(高千

穂町五ヶ所)

・「ヘナバ」の名前はおならをしているように見えることに由来。
(南郷村鬼神野)

・火傷や水虫の薬として使っていた。患部に煙(孢子)を吹きかける。(諸塚村水見)

・昭和十年頃、子供のとびひの治療に使っていた。ツチグリの粉を付けると水分がなくなり、かさぶたができて治っていた。ツチグリの袋を破って中の綿を取り出し、お化粧のように患部に付けていた。傷が大きい場合は中の綿を直接貼っていた。口の周りのとびひにはツチグリの粉を付ける。頭の中にできたとびひには、桐を焼いた炭とキラソウを乾燥させて粉にしたものをすり鉢ですりつぶし、水を混ぜてから患部に塗って治していた。カキノボヤのカキは「柿のへた」にツチグりが開いたところが似ている。「ボヤ」は煙が出る意味。中が白い時期に、火の中で転がしながら焼き、醤油をつけて食べていた。(椎葉村向山)

・足を鎌で切った時、祖母がイシワタナバの袋の中の綿を取って切り傷に当て、包帯をしておいたら傷が治った。昭和十五年くらいは常備薬として保存していた。(川南町坂ノ上)

・中が白いものを味噌汁に入れて食べていた。コリコリしておいしかった。(野尻町紙屋)

・ススキの切り傷の薬にしていた。(小林市生駒)

・味噌汁で食べる。(鹿児島県牧園町)

○チチアワタケ、ヌメリイグチ イグチ科

*両種は特に区別はされていなかったようである。

【方言名】ウマンクソナバ(川南町坂ノ上、佐土原町前牟田、小林市生駒)カワハギ(川南町川南・坂ノ上・市納)ケッコロガシ、ケンコロガシ(宮崎市山崎町)ケコロナバ、ケッコロ(高鍋町堀の内、新富町野口)ドクナバ(宮崎市)

・「カワハギ」と呼び、傘の表面の皮を剥ぎ、ヒダの部分を取り

除き、味噌汁で食べていた。(川南町)

・傘が開き、管孔が開く前の小さな個体を選び、味噌汁、お吸い物、卵など食べた。傘が開くと毒と言われていた。(高鍋町堀之内、新富町野口)

・馬の糞が落ちてるように見えることから「ウマンクソナバ」と呼び、見向きもしなかった。(宮崎市佐土原町)

・「ケンコロ」とは蹴つ飛ばすという意味。食べられないきのこは蹴つ飛ばしていた。(宮崎市赤江)

・スポンジ状の穴の開いたヒダのきのこは毒があると聞かされ、「ドクナバ」と呼んでいた。蹴つ飛ばして歩く意味で「ケッコロガシ」「ケンコロガシ」と呼ばれた。(宮崎市山崎町)

○テングタケ テングタケ科

【方言名】ハエトリナバ(川南町坂ノ上、高鍋町鳴野・堀の内、新富町野口)フェトリナバ(高鍋町鳴野)

・松林の地面に夏に出るきのこをハエ殺しに使っていた。昭和三十年くらいまで、祖父が採っていた。ご飯に練って紙に広げて置いておく。(高鍋町鳴野)

・コムギ藁か稲藁を二十五cm×三十cmくらいの大きさの筒状にまとめて縦に置く。上の面にきのこを練り込んだご飯を広げ、集まってきたハエを羽子板状の板で叩いていた。(高鍋町堀の内・新富町野口)

・終戦の頃、父がテングタケを細かく刻み、米糠に少し水を入れて混ぜ合わせていた。一斗缶の蓋や板に広げておくと、その周りを取り囲むようにハエが死んでいた。米糠を水に濡らすとい

○トラフダケ カエトスファエリア科

【方言名】トラチッダケ(高原町蒲牟田)

・大正時代、祓川神楽の笛に使われていた。トラフダケの表面のコケを擦り落として綺麗にすると虎斑模様が浮かび上がった。

霧島東神社の北側にあったが、昭和三十年頃の杉の植林でなくなった。

○トンビマイタケ サルノコシカケ科

- ・ブナの古株の根元に出る。若い部分は軟らかいが大きくなると堅くなる。服に付くと黒いシミになる。(椎葉村)

○ナメコ モエギタケ科

- 【方言名】 スシイナバ(椎葉村向山) ペロクイナバ(須木村中原)
*ぬめりがあることをペロペロしているという。

○ナラタケ キシメジ科

- 【方言名】 イチャナバ(高千穂町向山・三田井) イチャナバ(高千穂町岩戸・三田井・押方) イッポンズシイ・センボンズシイ(椎葉村向山) キセンボン(山之口町麓) センボンシメジ(高千穂町、五ヶ所、高原町蒲牟田) ブーシーナバ(高千穂町三田井)
・「イチャナバ」は一晚のうちに大きくなるから「一夜なば」。秋にクヌギの切株に出ていた。煮付け、味噌汁。(高千穂町岩戸三田井)

- ・味噌汁(高千穂町五ヶ所)
- ・切り株にまとまって出ているものが「センボンズシイ」。地面から一本ずつ出ているものを「イッポンズシイ」と呼ぶ。焼畑の中にも出る。(椎葉村向山)

○ニセマツタケ キシメジ科

- 【方言名】 コウジマツタケ(西都市三納、川南町唐瀬原) コジマツタケ(西都市三納) サマツ(国富町八代、田野町乙、高原町蒲牟田、須木村中原) サマツタケ(高岡町穆佐・和石、高原町蒲牟田、野尻町城原、山之口町麓)

- ・「コジ」とはコジイ(ツブラジイ)のこと。コジイの下に出るから「コジマツタケ」。香りは弱い。焼いたり、炊き込みご飯で食べていた。(西都市三納)

- ・シイノキ林に出る。焼いたり、炊き込みご飯、お吸い物で食べ

ていた。(国富町八代)

- ・本物のマツタケではないが、マツタケと呼んでいた。炊き込みご飯。(高岡町和石)

- ・煮付け、網焼き、炊き込みご飯。(野尻町城原)

- ・マツタケより時期が早いので、「早松茸(しまつたけ)」焼いたり、松茸寿司にする。場所を覚えておいて、夜に採りに行く人もいた。どの山も八合目くらいの斜面に多かった。きのこ全般八合目くらいによく出ていた。赤土や粘土が混ざるザラザラした土壌の上がよい。最近では伐採の影響で山の乾燥化が進み、発生量が減ってしまった。(山之口町麓)

○ヌメリツバタケ キシメジ科

- 【方言名】 ヌメリモチナバ(高原町蒲牟田) モチダケ、モツダケ(高原町蒲牟田) モチナバ(野尻町城原、高原町蒲牟田、須木村中原、えびの市、山之口町青井岳・麓、北郷町黒荷田)

- ・味噌汁(県内各地)
- ・塩で湯がいてそのまま食べる。(高原町蒲牟田)
- ・煮物、味噌汁。鍋に蜂の子と一緒に入れる。口に入れると小さい餅を食べている感じがするので「モチダケ、モツダケ」と呼んでいた。(高原町蒲牟田)

- ・油炒め(山之口町麓)

○ノウタケ ホコリタケ科

- 【方言名】 イシワタ(野尻町紙屋)

- ・昭和十年以前、草刈りの時にススキで手足を切ったり、包丁で怪我をしたときに使う傷薬だった。ちぎり取ったイシワタを傷口に押しつけて止血に使っていた。採集するのは新しい个体で、古くなってから使う。棒に刺して棚の上や壁に立て掛け、目につく場所に置いておく常備薬だった。小さな傷であれば五分間くらい当てておくと血が止まった。

○ハエトリシメジ キシメジ科

【方言名】ハエトリナバ（延岡市）

・ 蠅捕りに使っていた。

○バカマツタケ キシメジ科

【方言名】ホンマツタケ（高岡町穆佐）

・ 昭和三十五年前後、宮崎市中央市場では、1kg一万円で取引されていた。

○ハツタケ ベニタケ科

【方言名】シュロナバ（宮崎市山崎町） ハツタケ（川南町坂ノ上・唐瀬原、高鍋町堀之内、新富町野口） マツシメジ（小林市生駒） マツナバ（えびの市）

・ 天日で少し乾燥させ、ちらし寿司の具にしていた。ススキの穂の先を括り、ハツタケを茎に突き刺し、ぶら下げて採集して歩いた。「ハツタケじよう（嬢）、ハツタケじよう、人目にかかるな、オリ（俺）が目にかかれ。」と唱えながら採集していた。（川南町坂ノ上）

・ 高さ1mくらいの小さいクロマツの下によく出ていた。（川南町唐瀬原）

・ シモコシがあるときは採らないきのこだった。卵とじ、炒め物、味噌汁、お吸い物。（高鍋町堀之内、新富町野口）

・ ショウロやシモコシの方が大量に採れ、味もいい。ハツタケは見向きもしなかった。（佐土原町前牟田）

・ 味噌汁（小林市生駒高原）

・ 塩焼き（えびの市）

○ハマシメジ キシメジ科

・ 昭和二十年頃まで出ていたが、マツクイムシ被害でクロマツが枯れて以降出なくなった。昔は二、三人が両手で取り囲むほどの大きなクロマツがあった。冬から春、砂地に出ていた。松林の海側で潮風が直接当たるようなショウロが出る場所に

も生えていた。大きなクロマツの下に多く、出る場所が決まっていた。昭和十年頃が最もよく採れていたが、最後に採れたのは昭和二十五年くらいだった。傘が開いたものは食べなかった。傘が開いているのは毒だと言われていた。網焼きや味噌汁で食べていた。（日南市平山）

○ヒメコナカブリツルタケ テングタケ科

【方言名】フエトリナバ、フエトリナバ、ハエトリナバ（西郷村小原）

・ 昭和二十、二十五年頃、蠅取りに使っていた。三本指でご飯をとり、きのこを練り込んで糊状にしたものを紙に軽く広げる。蠅が集り、死んだ蠅が部屋に転がっていた。きのこは二、三本くらいしか採れない。棒で採ってから葛の葉で包み、触らないように持ち帰った。

○ヒユウガハンチクキン ミクロチリウム科

【方言名】ゴマタケ（高原町広原）

・ 戦後、斑紋を生じる竹林があった。小さな斑模様ができるので「胡麻竹」と呼んでいた。最近は見当たらなくなった。

○ヒラタケ ヒラタケ科

【方言名】エノキナバ（高千穂町向山、高崎町江平）カタクチタケ（日南市大窪）カタナバ（小林市生駒）カタハ（高岡町和石、野尻町城原、高原町蒲牟田、須木村中原、山之口町麓）カタヒラナバ（高千穂町三田井・向山、西都市上三財、田野町乙、北郷町黒荷田）カタヒラ（国富町八代）、カタヒラナバ（北浦町、南郷村上渡川、西都市寒川・三納、綾町入野）カタヘラナバ（北郷村宇納間）カンナバ（日之影町見立、高千穂町向山）クロギノコ（高千穂町押方）シメジ（南郷村鬼神野）フユギノコ（椎葉村向山）ヒラタケ（諸塚村水見）

・ 味噌汁（各地）

・ 冬場、猟師が猟に行ったときに採ってくる。エノキに出るから

「エノキナバ」と呼んでいる人もいたが、エノキタケとは違う。
(高千穂町向山)

・エノキによく出ていた。(諸塚村水見)

・エノキやタブによく出ていた。(綾町入野)

・油炒め、お吸い物(山之口町麓)

・グミやアカメガシワの木によく出ていた。(須木村中原)

○ヒラフスベ サルノコシカケ(多孔菌)科

【方言名】コブタケ(山之口町麓)コブシダケ(高原町蒲牟田)

・シイノキの生木に出る。湯がいて煮付けにする。(山之口町麓)

○ブナシメジ キシメジ科

【方言名】スシイ(椎葉村向山)

○ブナハリタケ エゾハリタケ科

【方言名】カノシタ(椎葉村)

○ベニタケ属(赤色)ベニタケ科

【方言名】ベニシメジ(小林市生駒) アカテング(高鍋町堀の内、新富町野口)

・アカテングは有毒と教えられ、避けて通っていた。(高鍋町堀の内)

○ベニヤマタケ ヌメリガサ科

【方言名】ササタケ(西郷村) ササナバ(都農町木和田・上田、日向市田ノ原)

・昭和二十五年頃まで、春先に火入れをしていた草原でザルいっぱい採れた。味噌汁や佃煮にしていた。塩だけで味付けし、「ササナバご飯」と呼ぶ混ぜ御飯をつくっていた。家庭訪問の時は、ササナバご飯を先生へのおみやげにしたり、和え物を出していた。小学校の卒業式(三月二十五日頃)や入学式(四月八日頃)の時は、町からのお客さんや来賓の人へおみやげとしてササナバ御飯を渡していた。湯がくと白くなり、一度湯がいておくと、何回湯がいてもコリコリしておいしかった。

明治生まれの人たちを含め、田ノ原地区のほとんどの家庭で食べていた。牛の餌を採る採草地が多く、笹をよけながら、小さな手籠いっぱい採った。三月〜四月、日当たりのいい笹の草原の斜面に出ていた。野焼きをしている場所によく出ていた。親と一緒に採りに行くことはなく、十歳くらいの子供たちがよく採りに行っていた。どの家庭も仕事が忙しく、子供たちだけで採りに行くことがほとんどだった。ササナバ採りは、子供たちの日常の遊びのひとつで、採りに行くのが楽しかった。子供同士でササナバのツボを伝え教えていた。採れたササナバはほとんど自分の家で食べていた。売ったり、近所に配るようなことはあまりなかった。

味噌汁、酢味噌和え、おじや、混ぜご飯、吸い物で食べていた。吸い物にはササナバと青菜を入れていた。採ってきたら、色が白くなるまでゆでる。色が白くなったものを料理に使っていた。刻まずにそのまま料理していた。軟らかくコリコリした歯ごたえがよかった。晩ご飯で食べる程度でお弁当に入れたりしなかった。(日向市田ノ原)

・四月初め、扇山や東郷町大工野の笹の草原・牧草地に出ていた。味噌汁や大根と煮て食べていた。(西郷村)

・昭和三十年くらいまで木和田、上田地区の笹の草原に採りに行っていた。(都農町)

○ホウキタケ類 ホウキタケ科

*種名が特定できないため、「ホウキタケ類」として紹介した。

【方言名】アカナバ(高岡町穆佐)カッタケ(高原町蒲牟田、高崎町江平、山田町平山、高城町、山之口町麓)カツタケ(小林市生駒)カブタケ(国富町八代、高岡町穆佐、綾町入野、高岡町和石、高原町蒲牟田、北郷町黒荷田・谷口、山之口町青井岳・麓、田野町乙、野尻町紙屋、須木村中原、高城町)カラタケ(野尻町城原)キイロ(高城町)キイロカブ(高岡町和石)キカブ(高崎町江平、高

城町)クサラカシ(高城町)クサレナバ(田野町乙)クソタレオー
 リヤ(椎葉村向山)コンニヤク(高岡町穆佐、高城町)コンニヤ
 クタケ(高岡町和石、山之口町麓)ササ(高城町)ササタケ(山
 之口町麓)シカムラベニタケ(高岡町山下・去川・和石、山之口
 町麓)シモフリ(高城町)シモフリナバ(高岡町穆佐)シラタケ(田
 野町乙)シロカブ(高岡町和石、高崎町江平)ズタケ(高岡町和石、
 野尻町紙屋、高城町、田野町乙)ズドレナバ(高岡町穆佐)セン
 コウナバ(諸塚村水見)チカブイ(山之口町麓)トロトロ(高岡
 町穆佐)ドクワダシ(須木村中原)ネズミアシ(三股町)ネズミ
 タケ(北浦町、高千穂町三田井、日之影町見立、椎葉村向山、諸
 塚村水見、日向市田ノ原、南郷村、西都市上三財・三納、高岡町
 和石、野尻町城原、高原町御池、山之口町麓、小林市生駒、日南
 市大窪、南郷町中村乙)ネズミノアシ(北郷村宇納間、須木村中原、
 えびの市、高原町蒲牟田、高崎町江平)ネズミノテ(北郷村宇納
 間、西都市三納・寒川、北郷町黒荷田・谷口)ネズンアシ(三股町)
 ネズンノアシ(高原町)ベニタケ(高崎町江平)ベロベロベニタケ、
 ベロベロベニタケ(山之口町麓)、ホウキタケ(山田町平山)ホ
 ウキダケ(西郷村、北郷町)ホンベニタケ(山之口町麓)ホンベ
 ン(高城町)マツオーラ(西郷村小原)ムギワラタケ(山之口町麓)
 ムツカラ(高城町)ムツカラタケ(野尻町紙屋、高岡町穆佐、田
 野町乙)ムツガラタケ(田野町乙)ムラサキ(高岡町和石)
 ・煮物、味噌汁(各地)
 ・「ネズミタケ」は白から淡いピンク色。味噌汁。(北浦町)
 ・「クソタレオーリヤ」は黄色だった。ネズミタケは毒があると
 言われていた。ネズミタケ全般を「オーリヤ」と呼ぶ。(椎葉
 村向山)
 ・「マツオーラ」はネズミタケではなく、松林に出る赤色のホウ
 キタケ。秋の運動会の時期に出る。煮付けで食べていた。(西
 郷村小原)

・ホウキタケはヤマツツジの下のシダの根元に出る。味噌で炒め
 て食べていた。(西郷村)
 ・いろいろなホウキタケを食べるが、赤や紫の強いものは食べな
 かった。湯通しして調味料をつけて食べた。(南郷村上渡川)
 ・ネズミタケは白っぽいのは食べられるが、赤いのは食べられな
 い。(南郷村鬼神野)
 ・白色のネズミタケを食べていた。(諸塚村水見)
 ・「ムツカラ」とは麦藁のことで中が詰まっておらず、中空とい
 う意味。「ムツカラタケ」と「ズタケ」は同じものを指す。「ズ」
 も中空という意味。(田野町乙)
 ・昭和三十五年前後、宮崎市中央市場では「カブタケ」「ムツカ
 ラ」で名前が通っていた。カブタケ、ムツカラは1kgあたり
 三千円で取引されていた。ムツカラの方が味がよくしみこむ。
 カブタケは根元が太いので味がしみにくい。一等品は売りに
 出し、二等品は塩漬けにして必要なときに水洗いして料理に
 使っていた。塩漬けにしても風味は変わらない。
 「アカナバ」は十月の中頃、ムツカラと同じ時期に出る。血の
 色で薬品臭がする。収穫するときに薬品の香りがする。一キ
 ロを越える物も珍しくない。この赤色が有毒と昔から伝えら
 れていた。食べる時には必ず湯通しする。ムツカラに匹敵す
 るくらい味がいい。
 「シモフリナバ」は先が細くて洗いやすい。ホウキタケの時期
 で最後に出る。
 雨の日に元気があるような人を「ズドレ」と呼ぶ。晴れの日
 は元気がなく、雨の日にしっかりしているホウキタケを「ズ
 ドレナバ」と呼ぶ。
 「シカムラベニタケ」とは枝先の赤いホウキタケ。「四家村ベ
 ニタケ」の意味。カブタケが採れる照葉樹林に出る。(高岡町
 穆佐)

・「キイロカブ」「シロカブ」「ムラサキ」などを総称して「カブタケ」と呼ぶ。「キイロカブ」が一番多い。根元が膨らんでいるものはすべて「カブタケ」と呼ぶ。煮物で食べる。(高岡町和石)

・「コンニャクタケ」は赤色で、「ズタケ」と同じ形をしている。ベロベロしている。(高岡町和石)

・「ズタケ」は全体が薄い赤色。(高岡町和石)

・「ズタケ」と「ムツカラタケ」は同じ。「カラタケ」とも呼ぶ。耳元で振ると音がする。(野尻町城原)

・「ムツカラタケ」「ズタケ」は塩漬けにして漬け物にした。「ズ」とは中空の意味。沸騰させた湯に入れると肉がしまる。そうしないとボロボロと崩れてしまう。(野尻町紙屋)

・「カブタケ」は一度お湯をかけてから調理する。味噌汁や湯がいて山葵醤油をつけて食べる。(高原町蒲牟田)

・「ネズミノアシ」には白、赤、ピンクがある。一度湯がいてから料理する。(高原町蒲牟田)

・「ドクワダシ」とは茶色のホウキタケのこと。毒でお腹を壊すという意味。(須木村中原)

・「カッタケ」は煮しめ、炒め物で食べる。歯応えがある。(高崎町江平)

・「カッタケ」は根元が大きくなり、並んで生えている。長尾山に採りに行っていた。煮付け、醤油汁。(山田町平山)

・「コンニャクタケ」「ベロベロベンタケ」は湯がくとコンニャクのような食感になる。あまりおいしくない。

・「チカブイ」は食用になるが、湯がくと赤い汁が出るのでこの名が付いている。

・「カッタケ」はホウキタケ類の総称。中が中空でスカスカしているホウキタケは食べると下痢をする。戦後、都城からカッタケ採りに来た人たちはカッタケが採れないと、山師の人た

ちから三百匁を三百円で買っていた。三百円は当時の日当の二倍の価値。中秋の名月の時期や十月十五日〜二十日くらいが多かった。(山之口町麓)

・「コンニャクタケ」は小さいうちは下が赤からピンク色。全体がうすいピンク色、湯がくと白っぽくなる。コリコリとしたコンニャクのような歯ごたえがある。(山之口町青井岳)

・「カブタケ」以外のホウキタケは食べない。(北郷町黒荷田)

○ホコリタケ ホコリタケ科

【方言名】ツチボ(五ヶ瀬町鞍岡)

○マイタケ サルノコシカケ(多孔菌)科

【方言名】カラスメタケ(山之口町、高原町蒲牟田、北郷町黒荷田) シロメタケ(山之口町) トクタケ(山之口町麓) ヒガンメタケ

(山之口町、高原町、北郷町黒荷田) メタケ(小林市生駒、えびの市、高原町蒲牟田、山田町平山、須木村中原、山之口町麓)

・「シロメタケ」は白いマイタケ。「カラスメタケ」は黒いマイタケ。(山之口町)

・マイタケは、南斜面の木に多い。西斜面でもやや南向きであれば出る。生木に出るマイタケは三年おきだが、立ち枯れた木は一年おきに出る。(高岡町)

・十月、狭野神社の祭りの時期に採りに行っていた。(高原町)

・十月中旬頃、三人が両手を広げて取り囲むくらい大きなイスノキの根元に出る。イスノキのマイタケは二年おきだった。アカガシ、ヤマザクラ、コジイなどの大木にも出ている。一度お湯をかけて調理すると形が崩れない。味噌汁で食べていた。(高原町蒲牟田)

・イスノキ、サクラの根元に出ている。(小林市生駒)

・煮しめ(山田町平山)

・「ヒガンメタケ」は白いマイタケ、お彼岸の時期に発生する。「ヒガンメタケ」「シロメタケ」「トクタケ」は同じもの。(山

之口町麓)

・マイタケは九く十一月くらいまで出るが、寒い時期のものがおいしい。十月十三日くらいが発生がいい。ヤマザクラ、ヤマモモ、イスノキ、タブ、カシ類、シイなどに出る。ヤマザクラやイスノキに出るのがおいしかった。木の大きさや種類によってマイタケが違っていた。色が黒くて、肉が薄いものを「カラスメタケ」と呼んでいた。(北郷町黒荷田)

*マイタケ以外にシロマイタケなども含まれると思われる。

○マゴジャクシ マンネンタケ科

【方言名】サイワイタケ(高千穂町五ヶ所・三田井、日之影町見立、椎葉村向山、高原町蒲牟田、小林市生駒) ホソカキナバ(西都市寒川)

・ツガの下に出る。(椎葉村向山)

・疱疹の予防接種をした後が痒い時、マゴジャクシを孫の手の代わりにして搔いていた。痛くなく、柔らかく搔けるところが良かった。ホソカキナバは「疱疹搔きナバ」の意味。(西都市寒川)

○マスタケ サルノコシカケ(多孔菌) 科

【方言名】アカナバ(椎葉村向山)

・心材だけが残るミズナラなどに出るもろいきのこ。一本の倒木に一、二個くらいしか出ない。煮付け。(椎葉村向山)

*シロカイメンタケの可能性もある。

○マツオウジ ヒラタケ科

【方言名】マツナバ(日向市田ノ原、南郷村上渡川、宮崎市赤江、高原町蒲牟田、須木村中原)

・アカマツの切り株に出ていた。味噌汁に入れるとマツのいい香りがして、歯切れもいい。臭いが嫌いな人もいた。(須木村中原)

○マツタケ キシメジ科

【方言名】マツタケ(須木村中原、高原町蒲牟田、日南市) ツガタケ(日之影町見立)

・昔はたくさん採れていたが、マツクイムシが発生して激減した。平成の初めくらいまでは少量だが採れていた。平成十年くらいから採れなくなった。(北浦町三川内)

・マツの下に出るのが「マツタケ」、ツガの下に出るのが「ツガタケ」と呼んでいたが、どちらもマツタケだった。(日之影町見立)

・直径十五く三十cmくらいのアカマツの周りや尾根筋によく出ていた。昔はかなり採れていた。(西都市寒川)

・昭和の終わりにくくらいまで採れていた。釈迦岳周辺にアカマツがあり、南向きの斜面によく出ていた。採ってきたマツタケを業者が鰯と交換してくれた。マツタケは業者が市場に出していた。(西都市上三財)

・シホウチクの筍が出る頃がマツタケが出始める時期だった。(国富町)

・国富町八代周辺でもアカマツが多く、マツタケが採れていたが、松脂を取りすぎて松が枯れてしまった。(国富町八代)

・綾町川中の吊り橋の北側上部にアカマツがあつて、昭和三十年くらいまではよく採れていた。マツクイムシが入って採れなくなつた。焼いたり、お吸い物にしていた。マツタケは町外の人がよく採りに来ていた。綾の人たちはあまりきのこ採りには行かなかつた。山が険しく、迷いやすいので奥には入らなかつた。以前は営林署の管理も厳しかつたので、森には入れなかつた。(綾町入野)

・霧島山の東側には出るが、西側には出ない。(高原町蒲牟田)

・赤松千本原の近くにもマツタケが出ていた。(えびの市)

・「マツタケおぼね(尾根)」という地名があり、国見峠に行く途中で採れていた。十く十一月頃、木浦にあるアカシデでマツタケの出る時期を見ていた。アカシデの葉が落ちて、枝先に黄色の新しい葉が残り、黄色が目立つ頃がマツタケの出る時

期だった。(五ヶ瀬町鞍岡)

○マツバハリタケ イボタケ科

【方言名】イワタケ(宮崎市) オトヨナバ、ケナバ、ナベタケ(宮崎市 赤江) シシタケ(宮崎市山崎町)

・ナベタケの由来は不明。酢味噌、煮付け、おでんなどで食べた。(宮崎市赤江)

・苦みがあるのであまり食べなかった。(宮崎市山崎町)

○マンネンタケ マンネンタケ科

【方言名】ウメノキナバ(西都市寒川) コウフクダケ(国富町八代) サイワイタケ(北浦町三川内、五ヶ瀬町鞍岡、椎葉村尾前・向山、諸塚村水見、西都市三納、須木村中原、えびの市) マンネンタケ(西 郷村)

・梅の木から出たものを玄関にぶら下げていた。(北浦町三川内)・軒下に吊していた。(五ヶ瀬町鞍岡)

・秋にクヌギの古株に出る。(椎葉村)

・焼酎づけにする。ウメノキに生えるのが薬効があると言われていた。魔祓いのために玄関や縁側の柱にぶら下げてたり、柱に釘で打ちつけていた。(椎葉村向山)

・玄関に紐で吊るしていた。(諸塚村水見)

・玄関に置いておくと縁起がいいとされていた。(西郷村)

・大分県では「センフリタケ」と呼ばれていた。村に一本あれば、持ち回りで煎じて熱冷ましの薬にしていた。(えびの市にて聞き取り)

○ムキタケ キシメジ科

【方言名】クロギナバ(五ヶ瀬町、高千穂町押方) コウムキナバ(五ヶ瀬町波帰・鞍岡、高千穂町三田井、椎葉村) コオリナバ(高千穂町三田井) シモフリナバ(高千穂町五ヶ所)

・きのこの傘の上面を手の甲に見立て「甲」と呼ぶ。甲の皮がむけるため、「甲むきナバ」と呼ぶ。甲の皮にはぬめりがある

おいしい。ヒダの縁が波打つ前がおいしい。味噌汁で食べる。十月の終わりに出る。台風が来て三五年目くらいが多い。ナメコ、トンビマイタケなどはわざわざ採りに行かないが、ムキタケはそれを目的で採りに行くきのこだった。

乾燥させて冬場に煮付けで食べていた。塩漬は塩を大量に使う。塩がもったいなかったたので乾燥させて食べていた。乾燥させるとぬめりがなくなり、味は良くないが、塩漬にすると少々ぬめりが残っておいしい。(椎葉村向山)

○ムラサキナギナタタケ シロソウメンタケ科

【方言名】センコウナバ(川南町、宮崎市赤江・山崎町) センコナバ(宮崎市住吉・赤江、日向市) ソウメンタケ(高鍋町) ソウメンナバ(川南町坂ノ上、高鍋町堀の内、新富町野口)

・味噌汁。(川南町坂ノ上)

・砂が付いていない上の部分を手で折って採取する。キンタケ(シモコシ) 採りのついでに採るきのこだった。すまし汁にするといいい汁が出て風味が増し、味が引き立った。一番早い時期のきのこだった。砂地ではなく、少し地面が固いところでき、1mくらいの塊で点々と出ていた。(宮崎市山崎町)

・砂が付かないように根元を手で折って採り、ザルに入れて持ち帰っていた。ネギと一緒にすまし汁や味噌汁で食べていた。雨が降ると傷んで流れてしまう。(高鍋町堀之内・新富町野口)・五・六月のシヨウロと同じ時期に出る。(宮崎市住吉)

○メシマコブ タバコロコタケ科

【方言名】クワナバ(南郷村上渡川・須木村中原)

・ヤマグワに出ていた。猟犬の体調が悪いとき、煎じた汁を餌に混ぜて食べさせると犬が元気になっていた。犬の常備薬として、乾燥させて貯めておいた。昭和三十五年頃、この地区で猟をする人たちの間では、メシマコブが犬の常備薬であることは常識だった。(南郷村上渡川)

・煎じて飲んでいた。ヤマグワに出ていた。(須木村中原)

○もち病

【方言名】ガンニヨ(川南町川南) ガンニヨム(川南町坂ノ上)

・昭和十〜三十年頃、サザンカの葉が膨れる部分を「ガンニヨ」「ガンニヨム」と呼び、採って食べていた。サクサクした歯ごたえだった。梅雨の時期に特に大きくなる。ツバキやサツキにも出ていたが、サザンカの方が甘みがあった。人家や川南小学校の生け垣に出るサザンカのガンニヨを子供たちで競うように採って食べていた。おやつ代わりだった。(川南町)

○モミタケ キシメジ科

・モミの下に出る大きなきので一本しか出ない。味は良くない。(綾町入野)

○ヤナギマツタケ オキナタケ科

【方言名】タズナバ(西都市三納)

・タズとはニワトコのこと。ニワトコに出るから「タズナバ」。春と秋のお彼岸の朝、家の主が採取し、ナスと一緒に煮て食べることで、家族の無病息災を祈願した。

○ヤマブシタケ サンゴハリタケ科

【方言名】ウサギタケ(山田町古江) カノタマ(西都市寒川) ジョウゴナバ(野尻町城原、高原町蒲牟田、山之口町麓) ジョウコタケ(松川、一九八〇) ジョウウゴタケ(高岡町和石、須木村中原、北郷町黒荷田) ソウメンナバ(高岡町穆佐) ハリタケ(須木村中原) ショウチュウナバ(えびの市)

・鹿の睾丸に似ているから「鹿の玉」。味噌汁や湯がいて酢味噌で食べる。(西都市寒川)

・下戸が飲み会の時に乾燥させたジョウウゴタケを持って行く。飲むふりをしてジョウウゴタケにしみ込ませる。(県西部各地)

・飲み会に持って行き、しみ込ませた酒は家に帰って絞って絞出しで飲む。(野尻町城原)

・乾燥させたものは水を大量に吸い、吸水力が大きい。水滴が落ちない。(高原町蒲牟田・山之口町麓)

・湯がいて酢味噌で食べる。(北郷町黒荷田)

○菌糸束

【方言名】ヤマンバジヨのアタマン毛(西都市三納)

・山姥のことを「ヤマンバジヨ」と言う。黒くて太い菌糸束が山姥の頭の毛に見えていた。

○食べられないきのこ全般

【方言名】ケツコロガシ(川南町坂ノ上) ドクナバ(椎葉村向山、南郷 村鬼神野、宮崎市山崎町、綾町入野、田野町乙)

・ケツコロガシとは、蹴つ転がすという意味。(川南町坂ノ上)

○毒きのこの見分け方 *これらはすべて迷信である

・柄や傘が縦に裂けるきのこは食べられる。(県内全域)
・虫が食べているきのこは食べられる。(県内全域)
・食べられるかどうか疑わしいきのこは、ナスと一緒に煮て食べるとうい。(椎葉村)

おわりに

今回の調査で、予想以上のきのこの情報が収集でき、本県にも数多くのきのこの方言や利用があったことが分かった。しかし、未調査の地域も残されており、十分な調査ができたとは言いがたく、間違いのものが含まれる可能性もある。きのこの民俗的な情報収集はこれから更に難しい状況になると思われるが、今後も継続して九州のきのこ民俗の情報収集に努め、追加・訂正等があれば、何らかの形で報告していきたいと考えている。

調査の過程で「昔はきのこがたくさん採れたが、最近はきのこを見かけなくなった」という話をよく耳にした。本県にはきのこの発

生に適した環境が各地に残されているが、伐採や植林、開発により自然林は激減し、管理放棄などが原因でこの発生量は確実に減少していると思われる。本県では多様なきのこが生活に取り込まれ、利用されてきた。本県で培われたきのこ文化が再認識されることで、きのこが発生する環境の価値が高まり、森林の保全や林業の発展に繋がらないものだろうか。

宮崎の昔から伝えられてきたきのこ文化であるが、全国の流れと同様に衰退の一途となっている。消えつつある本県のきのこ文化がこれからも伝承されることを願うばかりである。

謝辞

本稿は、多数の県民の方々の情報や御協力を基に作成することができた。名前を挙げるができなかった多くの協力者の方々を含め、心より感謝申し上げます。

【情報提供者】（順不同・敬称略）

〔北浦町〕川野祐弘、工藤美和子〔日之影町〕佐藤信幸、藤本泰三〔高千穂町〕飯干春充、今村實、三田井俊哲、興梠幸男、興梠任香、甲斐英明、武田計助、田井伝三、甲斐正人、興梠任香〔五ヶ瀬町〕秋本治、岡田畠義〔日向市〕黒木巖、黒木サツ子、黒木久善、大野裕、田ノ原敬老会〔西郷村〕平田進、前田大三郎、越知哲夫、清田悦司〔南郷村〕下田重任、川原純男〔諸塚村〕甲斐三子、甲斐健祐、黒岩ヒデ〔椎葉村〕椎葉秀行、椎葉クニ子、椎葉浄信、椎葉英生、尾前善則、尾前善和〔都農町〕松尾京子〔川南町〕網代吉幸、黒木美喜、財津露子、内野宮ミチエ、中竹義夫〔新富町〕佐山敏子、瀧口紘二〔西都市〕中武利晴、滝一郎、門田安好〔佐土原町〕小豆野次則、近藤章〔宮崎市〕厚地才夜子、小八重強、川越力ズエ、川越恒子、森下美保子、宇土アサ子、押川恭子、井野嘉幸、永友典彦、永友ミサエ、富永啓明、富永幸子、井野八千代、増田守、川崎ミサ子、齋田 健、渡辺数男、山崎町百歳クラブ〔田野町〕古手川利彦、

那須春子〔国富町〕徳光幸利、中畑建一〔綾町〕宇土貞男〔高岡町〕平田義隆、江藤元、吉村ミドリ〔野尻町〕馬渡国盛、松嶺忠志、吉田喜由〔高原町〕池崎市郎、田上政勇喜、田中良昭、田中勝照、祓川神楽保存会〔須木村〕池田常男〔小林市〕牟田秀雄〔えびの市〕村田正幸、酒匂フミ子、柚木秋光〔高崎町〕日高ハル〔山田町〕大生久夫、大村勝憲〔山之口町〕坂元正子、竹内功、村岡純秋、前田宏〔三股町〕池辺久美子〔北郷町〕木脇十三日、谷口睦恵〔日南市〕相賀史江、永山速雄、根井敏文、松田正照、宮浦敏鷹、日南市生涯学習講座〔南郷町〕海老原一二三〔串間市〕川崎ヒデ子

本稿の作成にあたり、小林美幸氏、中島豊氏、服部力氏、南谷忠志氏には情報収集等について協力をいただいた。また、奥沢康正氏、村上康明氏には本粗稿を読んでいただき、多くのご教授を賜った。深く感謝の意を表する。

引用・参考文献

平田正一 一九八四 宮崎県植物誌 宮崎日日新聞社 宮崎
本郷次雄 一九八八 山溪カラー名鑑 日本のきのこ 山と溪谷社 東京
本郷次雄 一九四四 山溪フィールドブック きのこと 山と溪谷社 東京
本郷次雄・幼菌の会 二〇〇一 キノコ図鑑 家の光協会 東京
今関六也・本郷次雄 一九七三 カラー自然ガイド キノコ 保育社 大阪
今関六也・本郷次雄 一九八七 原色日本新菌類図鑑（Ⅰ） 保育社 大阪
今関六也・本郷次雄 一九八九 原色日本新菌類図鑑（Ⅱ） 保育社 大阪
今関六也他 一九八八 日本のキノコ 山と溪谷社 東京
黒木秀一 二〇〇四 霧島山のキノコ 総合調査報告書
「霧島山の動植物」宮崎県総合博物館総合調査報告書…
二二三・二四〇
黒木秀一・崎田一郎 二〇一〇 宮崎平野における海岸クロマツ林のキノコ民俗
宮崎県総合博物館研究紀要 第三十輯…一〇三・一一四

- 松川 仁 一九八〇 キノコ方言原寸原色図譜 東京新聞出版局
- 南谷忠志 一九九二 宮崎の植物民俗覚書 宮崎県地方史研究紀要
十九号・一三四・一七〇
- 南谷忠志 二〇〇三 植物たちとの出会い 宮日文化情報センター
- 奥沢康正・奥沢正紀 一九九八 きこの語源・方言事典宮崎 山と溪谷社 東京
- 斉藤政美 一九九五 おばあさんの植物図鑑 葦書房 福岡
- 山之口町ふるさと創生推進協議会 一九九四
- 山之口町のふるさと民話 山之口町 宮崎

図版 I



アラゲキクラゲ



オオキツネタケ



カブタケ



カワラタケ



コウタケ



シイタケ



シモコシ



シャカシメジ

図版Ⅱ



シヨウロ



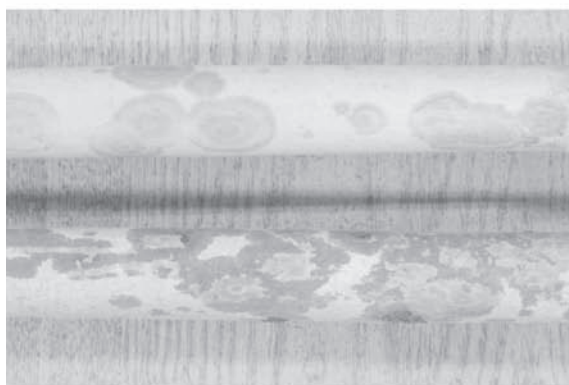
ツキヨタケ



ツチグリ



テングタケ



トラフダケ



ナラタケ



ニセマツタケ



ヌメリツバタケ

図版Ⅲ



ノウタケ



ヒラタケ



ベニヤマタケ



マイタケ



マンネンタケ



ムキタケ



もち病



ヤマブシタケ

宮崎県文化講座研究紀要 第三十七輯

平成二十三年三月三十一日 発行

編集
刊行 宮崎県立図書館

〒八八〇〇三三

宮崎市船塚三丁目二一〇番地一

TEL 〇九八五―二九―二九一一

印刷
(有) 宮崎出版社

〒八八〇〇九二二

宮崎市赤江一六〇一番地一

TEL 〇九八五―五三―九九二二

(非売品)

No.