

第 226 回 昭和の森自然観察会

昭和の森のキノコたち

岡田富子（千葉市）

日 時：2010年10月10日（日）10～15時 天気：雨

参加者：一般参加者 雨天中止のため0名、指導員23名

講 師：吹春俊光先生（県立中央博物館）、近田様ご夫妻（千葉菌類談話会）

担当指導員：坂本文雄 小川洋子 岡田富子

今年の夏は異常と言ってもいい程暑い日が続き、果たしてキノコが出るのか、ちょっと心配でしたが10月に入ると少しずつ気温も下がり、雨の日も増えて条件が整い、いよいよ当日を迎えました。ところがあいにく朝から大雨……。念のため、時間まで受付で待機しましたが、一般参加者の姿は無く、中止となってしまいました。奥村さんが班分け用に準備してくれた色別名札も、プラカードも使わず仕舞いでした。しかし、そのお陰(?)で管理事務所をお借りして県立中央博物館の吹春先生の講義をじっくり伺う事が出来ました。パソコンとプロジェクターを使ってキノコの生態を詳しく解説して頂きました。今までキノコの事はスーパーに並んでいるもの位しか名前も知らなかった私にとって楽しく、又、興味深く耳を傾けました。昼食をはさんで、午後からは小雨になったのでみんなで外にキノコを探しに出かけ、何種類かのキノコの解説をその場でしていただきました。事務所のすぐ前の植え込みの中にテングタケがたくさん生えていてびっくり!! 今話題の毒キノコ《苦栗茸》も見つかり、みんなで少しずつかじってみて味を確かめました。(やはり名前通り苦かったです。)

今回担当の坂本さんが自宅近くで採取した沢山のキノコと、昭和の森で採れたキノコも加えブルーシートに展示しました。吹春先生の一つずつの解説に参加者一同、身を乗り出して熱心にメモを取っていました。約30種類もの、本でしか見た事が無い赤や黄色の色鮮やかなもの、真っ白なもの、地味な色のもの、大きささまざまなキノコたち。頭蓋骨に間違われる事もあるオニフスベ、白いソーメンタケ、イグチの仲間、真っ赤なタマゴタケはおいしいそうです。中には(殺しの白い天使)の異名を持つ猛毒のドクツルタケもありました。食べられるキノコとよく似た毒キノコもあり、うっかり判断するのは危険だと思いました。千葉県の場合で猛毒キノコは全体の1%程度との事、かじったりして味を確認する方法もあるそうですが(飲み込まない事)、やはり詳しい人と一緒に探す方が安心ですね。

今回、特に印象に残った事はキノコの暮らしです。葉緑素を持たないキノコは落ち葉や木材を分解し養分を得ている(腐生菌)。北半球に多く見られるブナ科、マツ科、カバノキ科等の外生菌根はお互いに養分をやり取りし、菌糸の靴下をはいた木も大きく成長するそうです(共生菌)。一方、古い時代から生きてきたキノコを作らない内生菌根は何十万という植物と繋がっていて、野菜、果樹、樹木が育つ環境をつくっているそうです。森は菌糸で繋がっている。植物にとっては無くてはならない存在になっているなんて、侮れないですね。これから森を歩く時に見る目が変わりそうです。余談ですが、いつの頃からか葉緑体を失った森の居候、ギンリョウソウ、シヤクジョウソウ、ツチアケビ、オニノヤガラ等の栄養の摂り方は根を毘の様にのぼし、キノコから養分を一方的に貰うその知恵に溢れた暮らし方。これらも又キノコのお陰で成長できるなんてますますキノコを見直しました。又、千葉県には松茸生育の正式な記録がないそうですが、その代わりバカマツタケというものがとれるとの事です。今年6月の講習会を終えて、初めて担当という貴重な体験をさせて頂きました。大変お世話になり有難うございました。