

提供された話題

写真を交えてお話しを紹介します。

○きのことはどんな生き物？



きのこは生き物の体の全体を現している言葉ではありません。例えばシイタケ栽培は、榎木(ほだぎ)に穴をあけ、きのこの元となる駒とか種と呼ばれる菌糸を打ち込みます。やがて発生するシイタケはきのこと呼ばれますが、榎木はきのこは呼ばれません。でも榎木の中にはシイタケの菌糸が蔓延しています。榎木の中

の菌糸が本体で、シイタケは体の一部なのです。つまり、きのこは生き物の分類上の言葉ではなく、分類では菌類と呼ばれる生き物です。

以前の植物、動物、菌類という分類での菌類は、遠く離れた種類が含まれていますが、このうちきのこは真菌と呼ばれるグループに属しています。

では、なぜ菌類はきのこを作るのでしょうか。菌類は植物のように花を咲かせません。代わりに子実体という器官を作り、そこで胞子を作ります。この子実体がきのこと呼ばれるのです。ですから、マツタケやシイタケのような形ではなくキクラゲでも、サルノコシカケ類でもショウロのような形をしていても子実体ですから、みんなきのこです。つまり、きのこは、菌類の子実体のこと、植物に例えると花にあたります。

○きのこの文化は食文化

きのこの観察会での質問のほとんどは、「これ食べられますか。」です。植物の観察会ではその質問はあまりありませんし、昆虫の観察会では全くありません。普段、目にする野鳥や野草、昆虫は食べ物と思わないのに、きのこはなぜ食べ物とされているのでしょうか。

百人一首には桜と紅葉など多くの植物、野鳥、昆虫が詠まれているのに、きのこはありません。家紋にも多くの植物が使われ、鳥、昆虫、哺乳類など使われているのに、きのこは使われていません。猪鹿蝶の花札も同じです。切手にも花、野鳥、昆虫、哺乳類、魚等多くの生き物が使用されているのにきのこはほとんどありません。きのこには愛でる文化がほかの生き物のように発達していません。きのこは食文化に特化しているといつてよいでしょう。でも、美味しい草本は自然林ではなく、八百



屋にあります。きのこも同じことで、美味しいきのこは栽培され、売られています。雑木林で見かけるきのこは、毒のないきのこでも堅い、渋い、苦いなど美味しく食べられるものはありません。にもかかわらず、食べたがるのですからみなさんきのこ好きなのでしょう。

○虫から生えるきのこ



カビがどこにでも生えるのと同じで、きのこもどこにでも生えます。特に変わったところから生えるきのこの一群に昆虫やクモを栄養にして発生する、冬虫夏草菌という種類があります。珍しい物として図鑑には紹介されていますが、案外見つかるものです。海上の森でも何種類か見つかりました。愛知県で見つけた冬虫夏草菌のうち約 50 種類を紹介します。

次回は、10月に食べられるきのこ毒きのこの話題を中心にお話いただく予定です。