

報告 キノコ研修会 頭もお腹も満タン 充実した1日でした

10月2日、「埼玉キノコ研究会」の福島隆一さんを講師にお迎えし、キノコ研修会が行われました。当日は予想外な晴天に恵まれ、スタッフを含めて16名が参加しました。

最初に福島さんからキノコの概要についての簡単な説明がありました。その後福島さんの後に従い、山中へ。目につくキノコをそれぞれに探し、手に取りながら説明を仰ぎます。「サルノコシカケの仲間は、材をとかして子孫を残します。」「テングタケや、チチタケの仲間は菌根菌といって、木の根に付いて栄養分をやり取りしています。コナラやクヌギには付きやすいです。」「キノコを食べているのはナメクジですね。ナメクジが食べることによって、消化酵素で分解されて、発芽しやすくなります。」など、その時々話話が広がります。アカマツについたヒトクチタケは、手に取って裏返すと

小さな穴が開いていました。「この穴から甲虫の好む匂いを出します。甲虫は喜んで中に入り胞子を体にくっつけて運びます。甲虫を媒体に使っています。」などと話しを聞くうちに、キノコを通した森の中の生態系の繋がりも少しずつ理解できるような気がしてきます。

気がつけば12時を回り、採集したキノコの袋は3袋が一杯になっています。頭も満杯で溢れそうですが、お腹はペコペコ。急いで炊事場に戻りました。昼食のメインは、福島さんが前日から仕込んでくださった「究極のキノコ汁」。マイタケ、シメジなどの他、福島さんが特許を持っているハナビラタケがふんだんに入っており、キノコのだしが利いた絶品です。「キノコ汁をおかずにとっておにぎりを持ってきたけど、おにぎりは要らないや。」というほど沢山いただきました。

食後は採集してきたキノコの鑑定です。名前が付くものから順にトレーに載せて名札を付けて並べていくことにしましたが、途中から「ベニタケの仲間」「チチタケの仲間」「フウセンタケの仲間」「ベニタケの仲間」という分類になり、「さっき出てたよね。ベニタケの仲間って。」と一緒にしようとする「属が同じでも種が違うから別にして下さい。」ということで、結果86種のキノコを確認することができました。分類されたキノコの前に「これとこれがどうして違うかわからない。」「これ触ってみて、ゴムみたい。わあ胞子が出る。」などとキノコの種類の多さと、奥深さを改めて肝に銘じ、頭もお腹も満タンに詰め込み、会場を後にしました。(西部ネット：吉野)

