

現地研修会報告 「キノコ研修会」

期 日：2018年10月13日（土）

場 所：さいたま市 秋ヶ瀬公園

講 師：大館一夫 氏（埼玉きのこ研究会副会長）

天 候：曇り

参加者：20名

報告者：辰尾俊明



近隣の山や雑木林には、まだ台風21号や24号の痛々しい爪痕が残っている状況でしたが、今回の研修場所「秋ヶ瀬公園」では、すでにきれいに清掃されていて、多くの家族連れや野球やテニスやサイクリング等を楽しむ人たちで賑わっていました。そんな中、研修会参加者は公園内の三ツ池グラウンド近くの芝生に集まりました。

研修は10時から佐藤永治さんの司会で始まりました。研修会のタイムスケジュールや公園内における注意事項の後、大館先生の挨拶があり、そのあとキノコ採取時の注意点①根っこごとできるだけ全体を採取 ②採取の後は紙袋に入れ口元を絞り静かに持ち運ぶ 等の説明がありました。

その後、お昼12時集合を目途に各自多くの収穫を目論見、公園内に散っていきました。

12時頃再び集合。

なかなかキノコが見つからず、私を含め数人が収穫なしでしたが、藪の奥まで分け入って山菜やキノコ採りのカンを持っている人達が数種類採取できたようです。採取してきたキノコは、紙袋からトレーに移し替えてスタッフに渡しました。スタッフは予め用意していた分類用貼り紙の位置にグループ分けを始めましたが、参加者はここで昼食タイムとなり、13時頃まで、やぶ蚊の少ないだろう処を探してゆっくり休みました。



13時から同定作業です。同定に先立ち大館先生よりキノコの基本についてのお話がありました。

最初に「キノコとは」のお話で、

- ① **きのこは花です**（植物の花は雄しべと雌しべで生殖活動をしますが、きのこは子実体で胞子を作り、その胞子が生殖細胞でもありそのまま個体に成長するので、植物の花に相当すると言える）
- ② **キノコの本体は菌糸です**（菌糸が栄養を吸収して成長し、繁殖体にもなるので、植物の根・茎・葉に相当する役割をもつて本体と言える）
- ③ **キノコの生き方は分解です**（キノコは養分を作らず他の生物から養分を摂取して無機物に分解してしまいます）
- ④ **キノコは第三の生物です**（栄養法では菌類は分解者、植物は生産者、動物は消費者、体制では菌類は葉緑体なし、植物は葉緑体あり、動物は葉緑体なし、生殖では菌類は融合、植物は精子と卵の受精、動物は精子と卵の受精であるので、菌類は動・植物とは異なる生物と言える）

と言うキノコの概念についてのお話をいただきました。

続いて「菌界の概要と8分類群」についてのお話でした。

生物三界説による菌界のうち、子実体を作るいわゆるキノコが8分類群に分けられることがあります。その8分類群とは、①チャワンタケ類 ②キクラゲ類 ③スッポンタケ類 ④サルノコシカケ類 ⑤アンズタケ類 ⑥ベニタケ類 ⑦イグチ類 ⑧ハラタケ類 です。

本日参加者が採取したキノコは、シート上にスタッフの手により8分類を基にグループ分けされて並べられましたが、採取されたものは、②キクラゲ類、④サルノコシカケ類、⑥ベニタケ類、⑦イグチ類、⑧ハラタケ類、の5グループに分けられ、ハラタケ類はその中でさらに6グループに細分化して並べられました。

採取されたキノコは全部で38種類、ハラタケ類が18種類、サルノコシカケ類が15種類、イグチ類、キクラゲ類が1種類ずつ、ベニタケ類が2種類、分類外が1種類で、その内同定されたものが31種類でした。

以下、同定されたキノコについて記載します。

② キクラゲ類(同定できず不明)



④ サルノコシカケ類 (硬質の為、食べられませんが煎じて飲んだり、薬用として使われます。)



ヒイロタケ



カワラタケ



ホウロクタケ



ミダレアミタケ



チャミダレアミタケ



ベッコウタケ



ハチノスタケ



ヤケイロタケ



カミウロコタケ



⑥ ベニタケ類

キチャハツ



キチチタケ (辛味があり食べない)



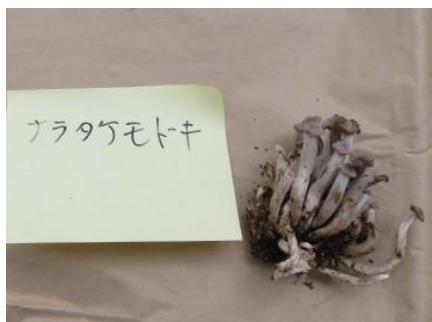
⑦ イグチ類

チチアワタケ (食中毒の事例が増えている)



⑧ ハラタケ類

ナラタケモドキ (可食、よく似た毒キノコがあるので要注意)



ベニヒダタケ 食べられる (美味しい)

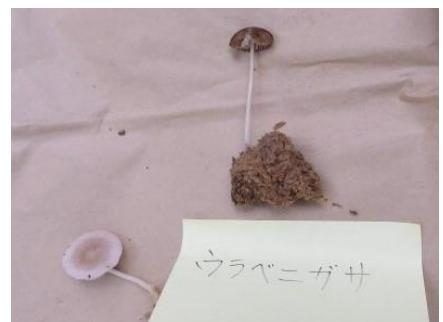


キコガサタケ (芝生に生えている)

ヌメリスギタケモドキ (可食)



ウラベニカサ



ムジナタケ



ミドリスギタケ (毒)



サザナミニセフウセンタケ (毒を持っているものもある)



チャヒラタケ (胞子が茶色)



オオシロカラカサタケ



ノウタケ（若いときは美味しい）



キヌハダトマヤタケ

（毒、茅葺屋根（トマヤ）に似ている）



キヌモミウラタケ

（毒、胞子がピンク）



今回の研修では、キノコ採りに精通された方も多く参加されていましたので、多くの種類のキノコを採取できたものと思います。又、分かりやすい資料や大館先生の分かりやすい説明も相まって大変有意義な研修でした。

ただ、この「秋ヶ瀬公園」で採取できたキノコで美味しく食べられるキノコはヌメリスギタケモドキだけだったので、「このキノコは食べられるか食べられないかを判定できるようになりたい」との知識欲からは少し残念だったかなと思う気持ちも残りました。次回は、食べられるキノコがもう少し採取できそうな場所の選定も検討して頂けると大変ありがたいなと感じました。

研修に参加された皆様、木立の中やヤブの中を約2時間歩き続けて大変お疲れ様でした。それから、今回の研修を企画して頂きました芳野部長さんはじめ準備された関係者の皆様に感謝申し上げます。有難うございました。