



館長だより

山形県産業科学館

令和6年10月14日(月)

発行 館長 加藤智一

きのこ

みなさんは、松茸をタラフク食べたことありますか。といっても芋煮鍋に入れての話ですが。

かれこれ20年以上前の話になりますが、米沢工業高校で担任を持っていた時代のこと、クラスで思い出になるようなデッカイ事がやりたいと思い、当時のPTAクラス役員の皆様にご相談したところ、文化祭で餅振る舞いをやろうということになりました。しかも休耕田を利用して、田おこし、田植え、草取り、稲刈り、脱穀、精米、餅つきまでの過程すべてにクラスの生徒がかかわるといって壮大な計画。保護者の皆様には大変ご迷惑をおかけしましたが、なんとか文化祭で餅付き、餅振る舞いまで実施することができました。そのとき、高畠だったか六郷だったか窪田だったかの保護者が、松茸をどっさり持参してくれまして、鍋一面松茸の芋煮汁という物を初めてご馳走になりました。当時の保護者のみなさんは、本当に良く私の面倒を見てくれました。私も、保護者の皆さんと飲みに行くのが好きでした。無茶なお願いによく付き合ってくれたと感謝しかありません。あの時の高校生も今では、立派に高校生の子を持つ親になっています。



さて、そんなことより、本日のお題は「きのこ」秋の風物詩のひとつです。古来より食用や薬用として活用されてきましたが、いまだ謎多き生物です。実は、「きのこ」という生物学的な分類はないのです。「きのこ」とは実は俗称で、「きのこ属」とか「きのこ科」といった正式な分類があるわけではありません。一般的に「きのこ」と呼ばれるのは、生物学的には子実体（しじつたい）という胞子を作り出すための器官で、体の一部にすぎません。「きのこ」は植

物ではなく菌類の仲間ですが、本体である「菌糸」は地中などに張りめぐらされていて見えません。しかし、気温や水分量の変化など、何らかの刺激やストレスがかかると、菌糸から子実体が出現し、そこで胞子がつくられて繁殖します。この時、子実体の大きさに何ミリ以上といった明確な定義はなく、肉眼で見えればとりあえず「きのこ」と呼んでいるのです。

そして、ところ変われば価値も変わるもので、日本では大人気のマツタケも、欧米の図鑑には「臭みがあるので食用には適さない」などと書かれています。ただ近年は、マツタケの採れるアメリカの西海岸などでは、日本に食用に輸出されていることから、「実は食べると美味しい」と現地でも人気が高まっているようです。また、日本では、なめこ汁やなめこおろしなど、なめこは和食に欠かせない食材ですが、日本以外のアジアの国々や欧米の食文化圏では、ぬめぬめしたきのこは嫌われがちで、ぬめりの多い食用きのこについて、日本の図鑑には「独特のぬめりを生かした料理が美味しい」などと書かれています。欧米の図鑑には「食用にする際はぬめりを除去する」と正反対のことが書かれていたりします。

最近では、様々な「きのこ」の栽培セットが売られているようで、より身近で観察しやすい生物になりました。食べるだけでなく、身近な公園などできのこ散歩をしたり、自宅で栽培してみたりすると、「こんな所に」とか、「いつも食べているきのこが実はこんな風に育っていたんだ」とか新たな発見がありそうです。

地球上には、名前がちゃんと付いているきのこが、約2万種。日本に約3千種もあるといわれています。さらに、それらは地球上に実在するきのこの総種数のわずか1割にも満たないのだとか。君も「きのこ」博士になって、放課後身近なところから手始めに、新種発見の旅に出してみないか。

