

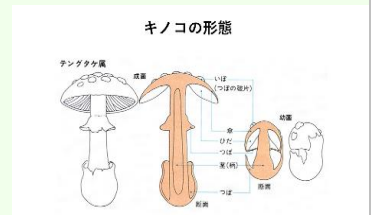
講座名	ステップアップ講座「キノコのみかた」		
開催日時	2024年3月28日（木）18時45分～20時45分		
開催場所	船橋市 船橋中央公民館 第2集会室	FIC 参加者	8 名



『活動概要』 講師はキノコの研究で知られる平尾信三さんです。

1 キノコのみかた

まず初めに傘の裏を見る。次に全体形の確認（大きさ、傘、柄、ツバ、ツボ、脆さ）、色、繊維、条線、網目、細点などを確認して、生えている場所（材上、落葉上、地上）を観察する。

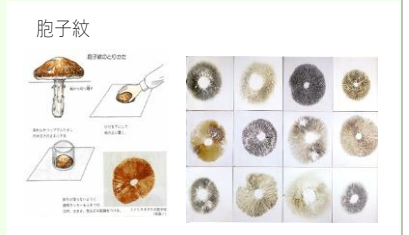


2 分子系統解析によるキノコの種類

主に DNA の ITS 領域の配列を調べる。

『旧来の分類から変更されたもの』（一部紹介）

- ・マツオウシ属はキカイガラタケ目に移動。
- ・ヒナノヒガサ属はタバコウロコタケ目に移動。
- ・ヒトヨタケ属は4つの属に分かれ、ササクレ



ヒトヨタケ属はハラタケ科に、その他の属はナヨタケ科となり、ヒトヨタケ科は消滅。・ベニタケ科は独自に設けられたベニタケ目に移され、ベニタケ目にフサヒメホウキタケ属、マツカサタケ属、ウロコタケ科などが移動。・ホウキタケはラッパタケ目になった。・旧来のサルノコシカケ科の多くは、タマチョレイタケ目となったが、一部はキカイガラタケ目、タバコウロコタケ目、ベニタケ目、イグチ目、ハラタケ目に移動した。



3 キノコのスケッチ

全体像、できれば幼菌も描く。傘の状態、色、溝線、表皮、ヒダの疎密、厚さ、茎の上下の太さ、色、細点、条線、網目など。縦断面：ヒダの付き方、ヒダの幅、肉の厚さを観察する。



4 「毒キノコ」について

キノコは生で食べれば（程度に差があるが）全て毒である。

（東京農業大学教授 橋本喜美子氏）

キノコは強い分解酵素を持ち、生では消化は悪くアレルギー反応も起こしやすい、栽培品でも加熱料理が基本。なかでも「カエントケ」は消化器症状から始まり、循環器不全、腎不全、肝不全、脳の萎縮を起こす。回復した例でも顔、手足の膨張、脱毛などの特異な症状が見られる。皮膚に擦りつけると発赤などの炎症が見られる。

5 野生キノコの食べ方

複数種、特に食用種以外が混じっていないか確認する。ほとんど虫や線虫が入る。細菌やカビに汚染されている場合もある。古いもの（バサクレ）は除く。キノコは必ず加熱料理する。泥や落ち葉などの大きな目に見えるゴミを摂り、石付きを落とす。目に見えるゴミを取ったら虫だしをする。塩水（海水の濃度）に入れ、1時間程さらす。小さなゴミを洗い除き、水にさらし塩抜きをする。そのまま料理するか茹でこぼしてから調理（必ず加熱）する。※最近の温暖化の影響による猛暑と少雨のため、キノコの数が減り多様性が失われていると感じている。関東近郊ではナラ枯れで菌根菌が育たない。また、イノシシが林床を荒らすなどキノコの生育環境にさまざまな問題が起きている。キノコは未記載の種類(新種)がたくさんある。最後にキノコを知るための推薦図書が紹介され終了した。

『参加者アンケートから』

・キノコの見分け方で属ごとに特徴が分類されていて、今後の勉強の仕方がわかった気がしました。代表的な毒キノコも紹介してくれたので観察会で見つけたらネタになります。・素人の私には難しく感じましたが、見るべきポイントを少し理解できたので良かったです。菌寄生のキノコもあるんですね。

FIC 講師 平尾 信三