



立田山はキノコの宝庫 ～ キノコは「木の子」？ ～ キノコの女王 キヌガサタケ に会いたいなあ

きのこ観察会は中止になりましたが…



▲2017年6月／キノコ探検

立田山自然探検隊の6月例会「キノコのふしぎ探険(6/28)」は残念ながら中止となりましたが、スタッフ数人で雑草の森周辺を散策しました。少し歩くと、落葉の中に白いキノコを発見。倒木の上、枯木の枝にも、赤や黒など色とりどり、形も様々なキノコが生えています。キノコは「高温多湿」な環境が大好き。今年も梅雨入りと同時に「夏のキノコ」の最盛期を迎えました。過去の観察会で100種近くのキノコを観察したこともあります。

立田山でキノコがたくさん観察できる理由は

キノコは、倒木などに多く発生するので「木の子」と呼ばれるようになったと言われますが、樹木とキノコの間関係をよく観察すると、松とマツタケ、ブナ科樹木とシイタケのように、キノコは特定の樹木(植物)と深い関係にあることが分かります。竹林に生えるキヌガサタケ、芝生に生えるシバフタケもあります。自然環境が違えば、そこに生えるキノコの種類も違ってくるのです。

立田山は、コジイなどの常緑樹林、コナラなどの落葉樹林、モウソウ竹の林、地面の倒木や腐葉土、草原、池のほとりの湿地、芝生広場など、多種多様な自然環境がモザイクのように入り組み、大きく育った樹々や溜池が湿度を一定に保ち、寒暖の差を和らげ、キノコの生育に最適環境を形成して、立田山を「キノコの宝庫」にしています。



▲キヌガサタケ

おいしいキノコ、おいしくないキノコ、毒のあるキノコ

これ食べられますか？ - キノコ観察会で一番多い質問です。立田山自然探検隊のキノコ観察会では、名前とともに「食用」「不食」「毒」も学びます。「食用」は食べておいしいキノコで、マイタケ、ヒラタケ、ヤナギマツタケなど。「毒」キノコには、フクロツルタケ(猛毒)、ニガクリタケ、クロコテングタケモドキ、クロハナビラタケなど。「不食」キノコは、まずい、非常に硬く食用にされないもので、毒性が不明なものも含まれます。

日本で一番怖い猛毒キノコ「ドクツルタケ」も、1本食べると危険と言われています。手に持ったり、匂いをかいだり、少しかじって味をみるくらいで中毒することはありません。また、昔から「縦に裂けるキノコは食べられる」「地味な色のキノコは食用、鮮やかな色のキノコは毒」「ナスと一緒に炊けば毒が消える」「虫食いの跡のあるキノコは食べられる」と言いますが、これらはすべて間違い(非科学的な迷信)。中毒を防ぐには、毒キノコをきちんと覚えて「食べないこと」が唯一の方法です。

