

お知らせ

- 次回活動日；11月11日（日）、第一駐車場9時40分集合。主な活動はコナラ更新林実生調査、ホダ場食害対策、班活動（木工、植物調査、きのこ調査など）。携行品；弁当、飲み物、雨具。
- 年内の活動日；12月1日（土）、12月2日（日）
- 忘年会のご案内；12月1日（土曜日）17時30分於鎌田屋旅館（君津市豊英）会費約10,000（宿泊含む、宿泊なしは約半額）。参加申込みは上記事務局アドレス又は電話へ11月18日までに。

活動の記録

10月21日（日）快晴 きのこと観察会 中央博物館 吹春俊光氏、参加会員14名、ビジター5名



沢山のキノコと秋日和に恵まれて

今年のキノコ観察会は穏やかな秋日和にも恵まれ、多くのキノコが出迎えてくれました。講師は昨年に引き続き中央博物館の吹春俊光氏にお願いしました。長年にわたり地域の自然をキノコの視点から見つめてきた吹春講師の話は深く広く、わかりやすい見分け方はもちろんのこと、菌根によるきのここと植物の共生の話、東南アジアから日本の照葉樹林に固有のキノコ（オニフウセンタケなど）の出現の意味など、非常に示唆に富んだものでした。そしてお楽しみキノコ汁にも舌鼓をうち、身も心も満足の日となりました。

観察・学習したキノコは30種以上、名前不明を含め。ナメコそっくりニガクリタケ（毒）の味、石罅の匂いのミネシメジ、コナラと共生する外生菌根菌サクラシメジ、森の掃除屋さんモリノカレバタケ、アジア独特と言う黒くて可愛いオニフウセンタケ、ツチアケビを養うナラタケ、倒木にいっぱい着くチャツムタケ、地べたにあるサルノコシカケの仲間イボタケ、カレーやバター焼きにするとおいしいウラベニホテイシメジ、ウラベニホテイシメジとクサウラベニタケ（毒）の見分け方、地べたに生えオレンジ色の小さく可愛いヒメアンズダケ、柄が土の中にある材から長く伸びて出ているツエタケ、高橋さん発見、醤油の香りのコウタケ、焼け跡に生えて小さくて目立たないが名前は大きいノポリリュウなどなど。（久我則子記）



キノコ博士の名解説に聴入る

食べられるサクラシメジ、ウラベニホテイシメジが沢山採れたのは予想以上でした。私が興味をもったのはウラベニホテイシメジと消化器系の中毒が多いクサウラベニタケとの間に中間種の存在です。吹春先生がこの機会に見分け方を習得するよう言われましたがまだまだ数を見ていないので判断に苦しむことがあります。以前にウラベニホテイシメジだと思って食べて苦しんだ経験から傘のかすり模様と指で押したような紋のないものは食べないようにしたい。（村野記）



ウラベニホテイシメジ

きのこの世界は；毎年同じ場所で同じ時期に見つかるきのこがこんなにも違うものかと、昨年の写真を見ながら思いました。いつも、「毒か」「食べられるか」という2つに分けて見る癖が付いているけれど、吹春先生のお話を聞いていると、きのこの世界が壮大な宇宙のように思えてきます。（高塚記）

バカマツタケ発見；今回のキノコ観察会では、ふだんあまり足を踏み入れない北側の急傾斜地に入った。事前にバカマツタケが発生するという情報は得ていたので、滅多に目にする事のないそのキノコを丹念に探し歩いた。探し始めて1時間半経過し、今回は出会えないかとも思い始めたとき、バカマツタケはやっと私の目の前に姿を見せた。やった～！＼(^o^)/、苦労して探した甲斐があった。思わず鼻先を近づけて香りをかぐ。これだからキノコ採りはやめられない！（福島記）皆で味・香りを味わい「マツタケ以上の香り」を体験。念のため「バカマツタケ」は正式の標準和名です。（編集者追記）



バカマツタケ

ナラタケとツチアケビ；興味深いお話を沢山聴いたなかで「葉緑素のない腐生ランのツチアケビはナラタケの菌類から養分を貰って育っている」というお話は特に印象に残る。豊英島のツチアケビ（県要保護植物C）はシカに食われ、金網で保護した1株の果実1個のみを残し、風前の灯。島に大量に発生するナラタケに養分をいただいて、復活してくれないかと期待。これも森の「生物多様性保全」か？（真鍋記）



ナラタケ：切り株に大量発生

サクラシメジの美味手抜きレシピ；今年の観察会ではサクラシメジなど食用可能なキノコも沢山ありました。昼食時にもどのように調理するのが美味しいかという話題で盛り上がりましたが、男性陣にもお勧めの手抜きレシピひとつ。まず枯葉などのゴミをとり濡れ布巾などで汚れをとります。そして石づきなどを取り除き耐熱容器に入れラップをして電子レンジ（500W）で約4分ほどチン。これに麵つゆなどかけると酒のつまみが一品出来上がりです。そこに大根おろしか、おろし生姜を入れれば手抜きと言えないほど美味。下拵えにもいいのではないのでしょうか。（長村記）

清和地区・豊英島のきのこ；最後に資料*を配布し清和地区と豊英島のキノコについてお話頂きました。要点は・・・

- 清和地区で採集されている大型担子菌は 33科 85属 156種2変種（2004年の報告）。調査が進めばまだ種類は増える。特徴的なタイプ；①バカマツタケ、オニフウセンタケなどのシイ・カシ林を特徴づける外生菌根菌、②モミタケなどモミ林を特徴づける外生菌根菌③サクラシメジ、タマゴタケなどコナラ林を特徴づける外生菌根菌
- 千年の森において、2006年6月～10月に7回、2007年に3回、村野さんら、きのこ班を中心に調査・採集し吹春先生により同定・確認された種は 13科45種1変種。この中には、清和地区で記録されていなかった18種が含まれている。（以下の種名は吹春先生に戴いたリストに従い編集者追記）

1. アメリカウラボニイロガワリ？2.ウスキモリノカサ、3.オオノウタケ、4.カラカサタケ、5.キクバナイグチ、6.キリンタケ、7.クロタマゴテングタケ、8.コウモリタケ、9.コテングタケモドキ、10.セイタカイグチ（日本と北米東部に分布）11.チャツムタケ、12.ツエタケ、13.テングツルタケ、14.ドクツルタケ、15.ヒロハウスズミチチタケ？16.フジウスタケ、17.ベニイグチ（東アジアに分布する属で、本種は西日本から中国に分布）18.ミヤマザラミノヒトヨタケ

*配布した資料；吹春俊光・服部力・腰野文男・須賀はる子・大木淳一・尾崎煙雄（2004）「清和の大型担子菌類目録」千葉県立中央博物館自然誌研究報告特別号（7）：1-11.