

きのこアドバイザー

第 10 号 2006 . 7

日本特用林産振興会

<http://www.nittokusin.jp>



表紙 タマゴタケ
柳岡 裕 画(きのこアドバイザー 登録 237 栃木県)

目 次

情報往来

きのこ採りのルールを作ろう	舘野孝良 (栃木) ……………	1
霊芝如意	七宮 清 (神奈川) ……………	2
スギヒラタケに注意(中毒問題Q & A)	小倉健夫 (茨城) ……………	3
白色シイタケ	溜 敦幸 (鹿児島) ……………	5
私の Tuber 属の研究背景について	大久保 彦(埼玉) ……………	7
“森からの贈り物”と言えなくなったきのこ	小川武廣 (東京) ……………	9

研修・登録委員 研修講師協力寄稿

シイタケ鉦目栽培最後の人	日本特用林産振興会 顧問 古川久彦 ……………	11
森林総合研究所におけるきのこの研究(独)	森林総合研究所 石原光朗 ……………	13
青島清雄先生の思い出	(独) 森林総合研究所 根田 仁 ……………	17
きのこ関連図書の紹介	千葉県立中央博物館 吹春俊光 ……………	18

北から南から

愛媛きのこ観察会の歩みと西日本地区きのこ同好会	沖野登美雄(愛媛) ……………	20
きのこアドバイザーとしてのPR活動に関して	村上朝洋 (千葉) ……………	22
茨城県植物園のきのこ...の、辺縁	渡邊麻紀子(茨城) ……………	23
きのこアドバイザーと得意分野	荻田 毅 (神奈川) ……………	25
アドバイザーへの謝礼は?	宮地良和 (東京) ……………	25
平成 17 年の茸狩りについて	伊藤 浩 (岩手) ……………	26
「シルバーマイスター」制度発足	清水高志 (東京) ……………	27
きのこ狂忍法秘伝 弐の巻「心頭滅却の術」	小倉健夫 (茨城) ……………	28

翁茸(オキナタケ)の日記帳(10) - 毒きのこ 2 題 -	翁茸 ……………	29
--------------------------------	----------	----

参考資料 平成 17 年の主要な特用林産物の生産動向	……………	30
----------------------------	-------	----

きのこアドバイザーの現況	……………	32
--------------	-------	----

きのこアドバイザー登録者名簿	……………	33
----------------	-------	----

編集後記	……………	37
------	-------	----



試作した靈芝如意
本文 2ページ



白色シイタケ
本文 5ページ



白色シイタケ
本文 5ページ



Tuber indicum 子嚢果
本文 7ページ



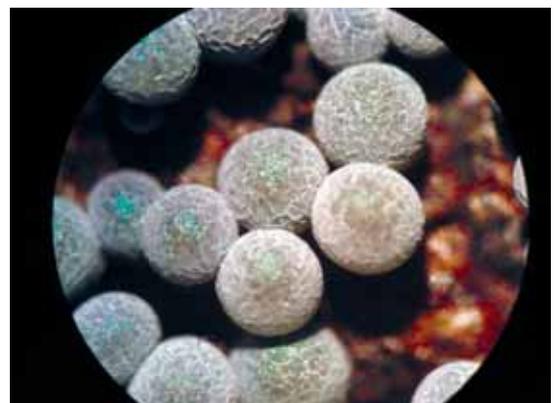
Tuber indicum 子嚢と子嚢孢子
本文 7ページ



エゴノキ・キクラゲ・変形菌
本文 23ページ



ブドウフウセンホコリ
本文 23ページ



標本ブドウフウセンホコリ 20倍
本文 23ページ

きのこ採りのルールを作ろう

館野孝良

きのこ狩りのシーズンがやってきた。栃木県のきのこの代表・チチタケは旧盆のころが最盛期になる。多くのきのこ愛好家が福島や山形方面まで出かけて、チチタケをあさってくる。大量に採って市場に出荷する人もいるくらいである。当然ながら採られる側の地域の人はいい顔をしない。あちこちに入山禁止の看板が立つ。採る側の人たちのマナーが悪いのが最大の原因である。空き缶などのゴミを捨てる。作業道をふさぐ。栽培した野菜を盗る。地元住民が採取して販売するきのこまで根こそぎ採ってしまうなど、枚挙に事欠かない。

これに対抗して、採られる側の住民が車の空気を抜くなどの、さまざまなトラブルが発生している。地元住民にしてみれば生活基盤が脅かされていることになる。入山禁止の看板くらいでは効果がないのが現状である。私のような気の小さい人間にとっては気持ちの良いものではない。気楽に山に登ったり、山野草を見に出かけるのにも気兼ねしてしまう。地元とよそ者の対立構造になっている。

しかし、私のよく行く南会津では、地域を上げて観光客の誘致に力を入れている。道の駅や直売所を作り、地場野菜やきのこなどの売り込みをはかっている。よそ者が来ないと困るのである。国道121号沿いにはきのこの直売所が並ぶ。きのこ狩りに出かける人はなじみの店に立ち寄って、どんなきのこが出ているか予想して、後ろめたい気持ちで山に入る。採れなければその店で買って帰る。たまたま、収穫の多いときは自慢しに寄り、置いてくることもある。

対立する立場にありながら一方では依存しあう関係にある。国際情勢によく似ている。この両者の関係を調整できれば非常にうれしいことである。

過疎に悩む山村の活性化のために、この調整には日特振が地域の行政機関と協力して取り組むしかないと思う。

毎年、秋になると南会津町(旧館岩村)のペンションへ出かける。夕食ではその日に採ったなにかのきのこが、フランス料理風に調理されて食べられる。その後は酒を酌み交わしながらのきのこ談義になる。館岩村とは1988年に日本菌学会の採集会が開かれて以来の付き合いである。そのときは村をあげての歓迎だったが、それ以降発展せずに終わってしまった。スキー場に隣接したペンション村には空き家が目立ち、大手私鉄の資本も引き上げられてしまった。スキー場とゴルフ場は残ったが、集客力は落ちてしまった。ペンションのオーナーはきのこ採りの客を歓迎してくれるが、村民はそうでもない。追い出されたこともある。長い間、館岩村に通っていると地元の事情もわかってくる。同じ村の中の集落同士の対立もある。ペンションのオーナーは転入者になる。入会権などの権利を持たない。複雑な事情が浮かび上がってくる。しかし、これらの問題を調整して観光客を誘致しないと村は過疎になり消滅してしまう。

私はどちらの気持ちもわかる。私も小さいながら山林を持っている農家である。見知らぬ人が入ってきてさまざまなものを採っていく。ほだ木用に育てたクヌギになた目を入れて、カブトムシを採る輩もいる。私も地元にはきのこ等山野草を求めて遠出する。もちろん、売るほどのきのこは採らない。花は見るだけである。自由に何の気兼ねもなく歩ける山があればいいのである。

(登録 120 栃木県)

靈芝如意

七宮 清

十数年前、岩手県平泉の毛毬寺を訪れたとき、寺宝展示館で青銅製らしい「靈芝如意」を見かけました。柄の長さ約 30cm、先端にマンネンタケ *Ganoderma lucidum* のカサの形をした飾りがついており、柄の石突きの部分からは紫色の房がたれていました。おそらく、高僧が説法の際に使ったものらしく、たいへん見事なものでした。

中国では、もともと柄の長い靈芝を如意(説法・法会に講師・導師が所持するもの)として使っていたようです。劉波:中国の薬用菌類、自然社(1982)によれば、中国には紫芝 *Ganoderma japonicum* と靈芝 *Ganoderma lucidum* があり、広葉樹まれに針葉樹に発生するといえます。日本では、広葉樹に発生するものをマンネンタケ、針葉樹に生えるものをマゴジャクシ *Ganoderma neo-japonicum* として区別しています。もちろん、生態的な違いです。はたして中国の「靈芝如意」が、紫芝なのか靈芝なのか分かりませんが、紫芝ではないかと考えています。

かつて私も、日本のある有名な守院の大僧正

が手に「靈芝如意」を持っているのを見かけたことがあります。今でも、「靈芝如意」を手に入れたいと願っている僧侶は大勢います。

最近、マンネンタケの人工栽培にはじめて成功した小田原市栢山の故小関芳作さんが、マンネンタケ菌のゆ合性に眼をつけ、靈芝如意を試作しました。人工栽培したマンネンタケの柄は比較的短いので、二回ほど接木して長さ 30cm ほどにしました。カサの大きさも如意にふさわしく小さめにしました。試作品を福井県永平寺の大僧正にお見せしたところ、その余りにも出来栄の素晴らしさにしばらくの間、手から離そうとしなかったといえます。これも、マンネンタケの人工栽培法が確立したための一つの成果といえるかもしれません。

なお、マンネンタケ菌のゆ合性については、各系統間の対峙現象により実証済みです。詳しくは、七宮清: *Ganoderma lucidum* 各系統の対峙現象とリグニン分解能、神奈川林試研報(1977)を参照してください。

(登録 149 神奈川県)



試作した靈芝如意

スギヒラタケに注意（中毒問題Q&A）

小倉健夫

平成16年、スギヒラタケが関係すると思われる急性脳症事例が大きく報道され、患者は、日本海側を中心とした9県で59人にのぼり、そのうち19人の方が亡くなりました。原因については各専門機関が調査中で、未だに結論は出ていません。

だれもが食用として疑わなかったきのこに容疑がかけられたこの事件は、きのこを食べるすべての人々に、少なからぬ動揺を与えました。特に、私達きのこADや全国のきのこ指導機関の担当者の中には、今後の野生きのこの食毒の扱いについて、困惑している方も多いことと思います。

そこで、茨城県林業技術センターでは、これまでに得られた情報から、どんな点に注意したらよいかをQ&A式に整理して、県内のきのこ指導機関へ配布するとともに、HPに掲載し、現時点での対応策の普及に努めています。

ADの皆さんには、言わずもがなの内容であり、反対意見をお持ちの方もいるかと思いますが、参考までに紹介します。

Q 1. スギヒラタケは、どんなきのこですか？

A 1. 特徴 : 全体が白色 (古くなると黄色味を帯びる) の薄っぺらなきのこで、スギの古い切り株などに重なりあって生えます。柄はほとんどありません。多くは根本付近に白い短毛があります。カサは丸形～耳形～扇形で、直径1～数cmです。沖縄を除く全国に分布します。

現在でも食べられると信じている人は多いので、直売所で買ったり人からもらったきのこなどで「もしかして」と思ったら、図鑑でよく確認するか、県の相談機関などで調べてもらいましょう。

Q 2. スーパーなどで売っているヒラタケやウスヒラタケは、大丈夫ですか？

A 2. 名前が似ているだけで、スギヒラタケとは縁もゆかりもない別の種類です (スギヒラタケはキシメジ科、ヒラタケとウスヒラタケはヒラタケ科のきの

このです)。

ヒラタケとウスヒラタケは栽培用に選抜された品種を用いて、他の栽培きのこと同様に定められた方法で栽培されているので、全く問題ありません。スギヒラタケは栽培されていないので、町なかのスーパーなど野生きのこを扱わない店で売られることはありません。

Q 3. 被害は日本海側に集中しています。茨城県のは食べられますか？

A 3. 各地で採取されたスギヒラタケのエキスをネズミに注射した実験では、太平洋側のものにも死亡例が確認されています。

現時点では、「産なら安全」と言うことはできませんので、茨城県産であっても食べないでください。

Q 4. 腎臓に病気がなければ、食べても大丈夫ですか？

A 4. 健康なネズミに食べさせる実験でも、死亡例が確認されています。腎臓病との因果関係もはっきりしているわけではありません。

現時点では、健康な人も食べないでください。

Q 5. スギヒラタケはスギから生えるので、スギから生えたヒラタケに似ているきのこを食べないようにすれば、間違えることはありませんか？

A 5. スギヒラタケは、スギだけでなく、ヒノキ、アカマツ、クロマツ、ヒメコマツ、エゾマツ、トドマツ、アオモリトドマツ、ブナなどに生えることがあります。ヒラタケがスギから生えることもあります。

生えた木の種類だけできのこの種類を判断することは危険です。

Q 6. 新聞やテレビで、別の種類のきのこと一緒に生えているものが「毒」と報じていました。他の

きのこが生えていない木から採取したものは食べられますか？

A 6.可能性の一つとして調査中のものであり、まだ確認された事例が少ないので、断言できる段階ではありません。現在、様々な可能性について研究が行われていますが、原因は特定されていません。

他のきのこが生えていない木から採取したのも食べないでください。

Q 7.森林にヘリコプターによる農薬散布が行われていますが、その影響では？

A 7.広域の森林へ農薬散布が行われるのは、一般にマツ材線虫病を予防するためのマツ林に限られます。ネズミにエキスを注射する実験で毒性を示したスギヒラタケは、16もの府県から見つかっています。スギヒラタケは主にスギから生えますが、全国規模でスギ林に農薬を散布することは考えられません。たとえマツ材線虫病の予防薬が風で流されてスギ林にかかったとしても、薬剤散布は初夏に行われるので、秋に発生するスギヒラタケに直接かかる確率は極めて低いでしょう。また、スギヒラタケに直接かかったとしても、その薬剤の性質から、致命的

な事故につながることは考えられません。毒性が確認されたスギヒラタケとその発生地のスギ倒木や土壌を調べた研究例でも、農薬は検出されていません。

このため、農薬汚染が原因ではないと思われます。

Q 8.自分が食べてみて何ともなければ、他人に売ったりあげたりしてもいいですか？

A 8.スギヒラタケに限らず、きのこの中毒症状の程度は、その人の体質や健康状態、食べた量や調理方法などによって大きく異なります。どんなきのこでも、まず名前を明らかにして、これまでに中毒例のない食用の種類であることを確認しなければ、安全とは言えません。食用とされていたきのこが、中毒事例が明らかになることで毒きのこに変更されることもあるので、常に新しい図鑑などから情報を得ることも大切です。

「自分が中毒しないから」は、何の保証にもなりません。自分の腹具合を根拠に他人に売ったりあげたりするのは、大変危険で無責任な行為です。

(登録No.132 茨城県)



テンクダケ 尸穢郁子

白色シイタケ

溜 敦幸

ス - パ - の菌茸コ - ナ - を見て回ると、各種のきのこ類が並んでいます。「フナシメジ」、「マイタケ」、「エノキタケ」、「ナメコ」、「エリンギ」、「シイタケ」すべて菌床生産によるもので、これら定番の菌茸はナメコの黄色を除けば白色かそれに近い傘の色であり、新顔のタモギタケの黄色やトキイロヒラタケのピンクは鮮やかさで目を引いています。10年位前まで、生シイタケの生産は殆ど原木栽培によるものでしたが、現在は菌床が主力となり一年中菌茸コ - ナ - に並び、菌床シイタケの傘の色は、原木栽培と比べて水分を多く含まないためか、他のきのこ類と同じょうに見えます。10年前、シイタケも各種きのこ類のように、白色が出来ないものかと乾椎茸・生シイタケ栽培者に試験的に生産してもらいました。その発生を見ると



ほとんど白色に近いが、薄いベ - ジュ色で乾燥するとさらに濃くなり、普通のシイタケの傘色と比較すると歴然とするものの「白色シイタケ」とまでは言えないと感じました。乾燥すると匂いは薄く、水戻しすると戻し汁も薄く、匂いに抵抗感がある人にも良いのではと思いました。ただし、生シイタケで販売する際は、原木栽培のため傘にほだ木の木屑などが付着し、採取に工夫が必要で、普通のシイタケと比べ白色であることから、市場価格もやや見劣りする評価でした。「白色シイタケ」は1981年(昭和56年)に、日本きのこセンタ - の小松光雄氏が品種登録をしたもので、当時は全国紙にも取り上げられ注目を浴びました。

シイタケ子実体の傘の白色現象は遺伝的なものであり、単一の劣性遺伝子の支配によるものと報告されています。

私が初めて白色シイタケを見たのは、1972年(昭和47年)鳥取市の菌茸研究所の液浸標本を見たときです。乾椎茸として試験栽培が試みられましたが、広く普及されるまでには至りませんでした。原木から発生するシイタケは、12月から2月上旬の寒中に芽切ったものが、低温と乾燥で傘が割れ、空中湿度が低いほど、つまりシイタケの傘の表面が乾燥で弾けて「花どんこ」になり、白い部分が多いとめったに採取されない貴重な「天白どんこ」になります。バブル崩壊前までは1キロ1万円以上の価格が付きましたが、現在では半分位になりました。

自然の状態で生産される「白いシイタケ」と常に発生した時点で「白色」か、商品として見た場合どうかと言われると、原木(ほだ木)を自然条件に置いたものから発生したものに品質面では軍配が上るでしょう。シイタケの品種を見ていると傘の色はそれぞれ特徴があり、黒・薄茶色・濃褐色・赤褐色・黄褐色などで、生シイタケの時より乾燥すると一般に濃くなるようです。生シイタケ品種は、水分を持っていないようにと少しでも傘色が白くなるよう

な品種に変化してきました。その結果、どの生シイタケも同じようになってしまい、最近、直販をする栽培者から「シイタケらしい傘色をした品種を使用したい」と要請されることがあり、やはり、シイタケの傘色は白色は似合わないのかなと考えさせられたりします。「白色シイタケ」の目的はアメリカやヨーロッパ向けとして開発されたとも聞いています。日本人の食生活がこの30年で欧米化し、きのご類のレシピも「きのご料理コンク・ル全国大会」をみても分るように、日本食から変化してきています。日本特用林産振興会 古川久彦顧問

が機関誌「きのこアドバイザー」2004年6月 第6号に寄稿されているように「白色シイタケ」は今後、工夫次第で陽の目を見る可能性が、これから出てくることが考えられます。

(参考文献)

小松光雄・木村劫二 菌蕈研究所研究報告 6
: 9- 17, 1968 帽菌類の異常子実体の研究 V シイタケの白色子実体

(登録No 249 鹿児島県)

Asterophora litur: Fr
キノコ目 ヤグラタケ
2007. 8. 21 佐川町山本
窪 (2007. 8. 21 撮影)



ヤグラタケ 戸梶郁子

私の *Tuber* 属の研究背景について

大久保 彦

Tuber 属菌(トリュフ)は地下生子囊菌類チャワンタケ目セイヨウシヨウロタケ科に属し(大谷1990, Montecchi & Sarasini 2000)、属の和名がセイヨウシヨウロタケ属と呼ばれる。この属の菌類は地中にクルミの大きさの子囊果を造り、ときにその上部が露出する。本属菌には世界の三大珍味として有名な食用きのこのトリュフが含まれ、フランスやニュージーランドではトリュフ栽培農園があり、栽培も行われている。本属菌は63種以上が記載されている(Kirk et al. 2001)。また、*Tuber* 属として150種以上の種が記載されているが、分類学的に約30種が認められているにすぎない(Montecchi & Sarasini 2000)。

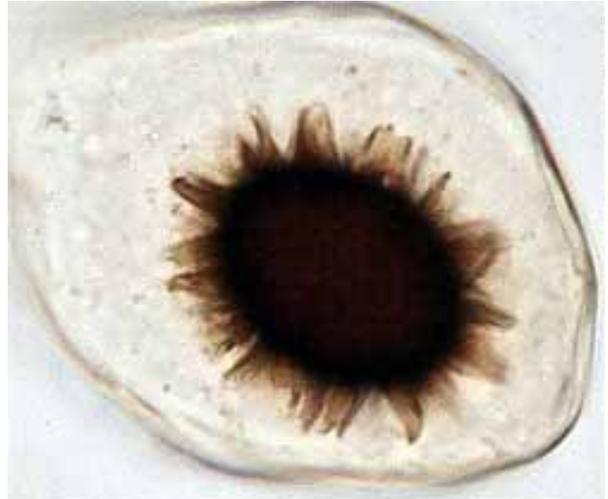
日本では *Tuber* 属菌7種のみが報告されている。吉見が1975年に *Tuber* 属について最初に記録(採集)した(吉見・高山、1986)。鳥取県大山で採集されたこの菌は *Tuber californicum* Harkn. と同定された(Trappe 1976)。



埼玉県羽生市の *Tuber indicum* 子囊果
2005年 11月 6日採取

高山氏が京都で採集した子囊果を *Tuber indicum* Cooke & Massee(イボセイヨウシヨウロ)と「京都キノコ図鑑」に記載した(吉見・高山1986)。また、吉見氏は本田氏が1981年に愛知県岡崎市で採集した *Tuber magnatum* Pico について、その種の形態的特徴を記載した(吉見 1983)。高山氏が京都で

採集した *T. indicum* についても、その種の形態的特徴を記載した(吉見 1983)。



Tuber indicum 子囊と子囊胞子

今関・本郷氏はこの2種以外にムカゴタケの *Thirromichi* (mai) Trappe を報告した(mai 1940, Trappe 1979, 今関・本郷1989)。吉見は日本産アミノシヨウロ、*T. aestivum* Vitt. についてもその種の形態的特徴を報告した(吉見 1994)。さらに吉見はウスチャセイヨウシヨウロ、*T. maculatum* Vitt. を記載した(吉見 1998, 1999)。

京都府レッドデータ調査選定・評価委員会(編)(2003)はシイ、コナラ、ナラカシワの林に稀に発生する *T. indicum* (イボセイヨウシヨウロ)とシイ、カシ林の地下に発生する *T. borchii* Vitt.(チャセイヨウシヨウロ)を報告し、京都府カテゴリーをもうけ、この2種を絶滅寸前種とした。

本属菌は子実層を外に開いていない子囊果を形成し、子囊は子囊胞子を射出せず、また、チャワンタケのように特別に分化した先端構造のフタを欠くため、その子囊果の多くは強い臭いをもっている。リスやウサギのような動物が掘り出して食べる。ある種のトリュフハエはトリュフを探し当て産卵する。このように子囊胞子の散布が行われている

と考えられている(椿ら1985)。

この *Tuber* 属菌は外生菌根を形成し、合成実験により19属のブナ属、カバノキ属、モミ属などの樹木に共生することを確認されている(Pacioni & Comandini 1999)。このような樹木が宿主植物になると考えられる。



カシワの外生菌根(色は赤系)

ヨーロッパの *Tuber* 属菌は石灰岩地帯のアルカリ土壌か、アルカリ化した土壌に好んで生育している。しかし、日本では酸性土壌に発生していることが多い(衣川・小川2001)。

成熟した子嚢果の表面の色により大きく黒トリュフと淡色トリュフに分類され、日本でよく採取されている *T. indicum* は黒トリュフに属する。ヨーロッパのみに分布する有名な黒トリュフ、*T. melanosporum* Vitt. は高価なため、安いアジアの黒トリュフが注目されている。



Tuberaceae セイヨウシヨウロタケ属

アジアの黒トリュフは1892年、インド北部、ヒマラヤ北西部のUttar PradeshのMussoorieでJ.F. Duthieにより最初に発見され、Cooke & Masseeが *T. indicum* Cooke & Masseeとして新種を記載した(Zhang & Minter 1988)。それらの標本はRoyal Botanical Garden, Kewに保管された。1988年にZhang & MinterがKew標本庫に保存されている標本を再調査したところ、分類された中に *T. indicum* とは明らかに異なる形態を持つ標本を発見し、*T. himalayense* Zhang & Minterとして新種を記載した(Zhang & Minter 1988)。

しかし、中国雲南省では黒トリュフが *Pinus amanda* と *P. yunnanensis* の混生している場所に発生していた。この菌の子嚢果表面は不規則で平滑な多角形で、子嚢胞子表面は先端がやや曲がり幅の広い基部を持つ棘で覆われており、日本の *T. indicum* と類似しているが分類学的検討を必要としている(山中ら2000)。日本においても *T. indicum* 以外の黒トリュフが発生していることが考えられる。

(登録 288 埼玉県)

“森からの贈り物” と言えなくなったきのこ

小川武廣

きのこは秋の風物詩のひとつとして長い間、親しまれてきたが、今では、いろいろな生鮮きのこが年中、出回っており季節感は薄れている。

なす、きゅうり、とまとなど野菜の殆んどが、周年作物となっている現在、当然の流れと言えなくはないが、きのこは畑の作物と違って、もともと森林の産物で“自然”を売り物にしてきただけに季節(旬)を失うことには釈然としないものがある。

きのこ栽培は知ってのとおり、乾しいたけの原木栽培が始まりである。この原木栽培では、伏込地が林内、収穫は春秋の自然発生ということで“森からの贈り物”の名に違和感はなく消費者の共感をも得ていた。

その後、生しいたけの原木栽培が始まると、浸水、温度調節などの人工操作が加わり、周年栽培に向かうが、ここで、きのこは山から里に下りはじめ。しかし、原木、ほだ場など森への依存もあり、せいぜい中山間地域までで生産農家の手を離れはしなかった。

ところが、菌床栽培が登場するに及んで様子は一変する。栽培に森を必要としなくなったばかりか、作業の効率性から森はすっかり敬遠されてしまい、きのこは完全に平地へ降りてしまう。

さらに、山を降りただけならまだしも、原木栽培では難しかった企業参入の道が拓かれたのである。

企業はスケールメリットを追求できるだけに強い。生産農家は次第にきのこ栽培から撤退を余儀なくされ、今では生鮮きのこの過半数が企業の手で落ちている。

これらの動きを数量的に捉えてみると、現在、我が国におけるきのこの年間消費量は約50万トン(乾しいたけは生換算)で、30年前に比べると消費の方は3倍近くも伸びており、きのこ生産農家もそこそこに潤っているように見える。

しかし、消費の実態は、50万トンのうち、国内生産量は約40万トンで、残りの約10万トンは外国産

(しいたけ)が入ってきており、国内生産量も大半が菌床栽培もので占められるまでになっている。

原木栽培ものは15年前には19万トン弱と全生産量(34万トン)の6割近くを占めていたのが、現在では、6万トン弱にまで落ち込み全生産量の僅か15%にしか過ぎない。

また、きのこ栽培が生産農家から企業の手に移ってきている状況を見ると、現在、生しいたけを除いて生鮮きのこの70~80%は企業もしくは企業的生産で行われていると推定され、きのこ全生産額の半分近くを占めるまでになっている。林野庁統計によると、平成16年のきのこ生産額は2,305億円で、昭和60年の2,325億円に比べ僅かに減っているが、この20年間に生産農家のきのこ所得額はおおよそ半分になってしまったことになる。

山村は主軸の林業が不振から脱却の目途が立たない中、頼みのきのこが、この有様では他にこれといった所得獲得機会を持たないだけに全く救われない。

しかし、最近、きのこを取り巻く環境にいろいろな変化が現れ始めている。

ひとつは、きのこ生産量が企業の参入などにより急増したことで、まだまだ伸びると思われていた消費がついていけず頭打ちしだしたことである。供給量はここ8年、50万トンと殆んど変わらないにもかかわらず、生鮮きのこの価格は軒並みに下げ傾向を示し、きのこの供給が過剰となっていることをうかがわせる。

きのこであれば売れる時代は去り、何らかの魅力をもつ差別化商品でなければ生き残れない時代に入ってきていると言える。

いまひとつは、“食”のあり方を問う機運が急速に高まってきていることである。昨年6月には食育基本法が制定され、バランスのよい食事を摂ることや、小、中学校への栄養教諭の配置など食育が強く推進されようとしているが、このような中で、自然食品、伝統食品、旬のものなど本物の食品に目

が向けられ始めている。

さらに近年の人々の自然志向は無機的世界の閉塞感から解き放たれたいとの生物的本能とも言うべきもので強まることはあっても後戻りすることはありえないだろう

これらは何れも、きのこを森に取り戻す絶好のチャンスといってよい。

富士には月見草が似合うというが、きのこはやはり「森からの贈物」が最も似つかわしい。

(登録 105 東京都)

2006 年度版きのこ年鑑

定価10,500円

(本体10,000円+消費税500円+〒340円)
(3冊以上送料当社負担)

■発行：株式会社特産情報
■発売：株式会社プランツワールド
■発行日：5月30日発刊
■B5版：上製450頁

——お申し込み好評受付中！——

2006年度版きのこ年鑑、誌面刷新で新登場！。最新の産業界の動きや最新きのこ栽培技術、種苗法の改正や育成者権の拡大、品質表示基準、残留農薬ポジティブ制度、安心・安全きのこ生産への取り組み、経営分析のための最新データ、資料などを網羅しました。

◆ 目次 ◆

はじめに

第1章 きのこの生産と需要動向

第2章 きのこ類の輸出入動向

第3章 きのこ生産に関する諸制度

1 きのこ栽培と種苗法・育成者権

2 きのこ栽培と農薬等の規制動き

3 きのこ類の品質表示基準

4 きのこ栽培の安全安心の取り組み

第4章 きのこ栽培の最新技術

1 シイタケ、2 エノキタケ、3 ブナシメジ、

4 ナメコ、5 マイタケ、6 エリンギ、7 ヒ

ラタケ、8 マッシュルーム、9 ハタケシメジ、

10 ヤマブシタケ、11 キヌガサタケ、12 スメ

リスギタケ、13 マツタケ、14 ホンシメジ、

15 その他きのこ

第5章 きのこの成分と利用

第6章 きのこ類の経営指標

1 乾シイタケ、2 生シイタケ原木、3 生シ

イタケ菌床、4 エノキタケ、5 ブナシメジ、

6 ナメコ、7 マイタケ、8 エリンギ、9 ヒ

ラタケ、10 マッシュルーム、11 ハタケシメ

ジ、12 ヤマブシタケ、13 マツタケ

第7章 きのこ産業の振興施策

第8章 統計・資料

きのこの総括需給表／都道府県別生産量

／都道府県別生産者数／都道府県別伏込

量／東京都中央卸売市場入荷動向／品目

別統計／輸出入統計／シイタケ生産費調

査／きのこの成分

第9章 きのこ関連名簿

きのこ関連機関・団体・資材メーカー・

きのこ種菌メーカー

申込先 〒101-0047 東京都千代田区内神田1-7-5 (旭栄ビル)

プランツワールド TEL03(3293)2171 FAX03(3293)1893 担当 大橋

シイタケ鉈目栽培の最後の人

日本特用林産振興会 顧問 古川久彦

日本のシイタケ栽培は、寛永年間に豊後の国佐伯藩千怒の浦の源兵衛が考案した鉈目栽培から始まったと言われている。当初のシイタケはもっぱら鉈目方式で栽培されていたが、時代の変遷と技術の発展によって今は機械化・工業化した近代的生産体系にまで発展した。今の日本には鉈目方式でシイタケを栽培している人はいないと思うが、中国では数年前までは浙江省の奥山で鉈目方式によってシイタケを作っている人がいた。私も現地を訪れて栽培現場を見たことがあるが、クヌギを根倒して枝が付いた長いままで樹幹に鉈で切り目を入れていた。そして、そのまま山に放置して置けばやがてシイタケが出るという。この中国式鉈目栽培に比べれば、原木を玉切りして使う日本の源兵衛方式の方が進歩した方法と言えよう。源兵衛方式は日本伝来の古典的手法であるが、この手法をマスターした人がいた。それは、村田正幸翁である。翁は、日本でただ一人のシイタケ鉈目栽培の実践者であったが、惜しくも平成 17 年 11 月 25 日、享年 83 歳にしてこの世を去った。これでまた、日本のシイタケ産業を当初から育ててくれた先達を失い、そのうえ日本伝来の鉈目栽培の貴重な体験者を亡くしてしまった。この事は、30 数年来翁と親交を深めてきた私にとっては、他に代え難いよき指導者を失って悲痛の念を禁じ得なくて、さらにまた、シイタケ原木栽培の再生を掲げて出発した日本のきのこ産業にとっては、この上もない損失と言わざるを得ない。ここに在りし日の翁のお姿を偲び、謹んで哀悼の意を表したい。

翁は大正 11 年 1 月 31 日、大分県津久見市千怒(元・豊後の国佐伯藩千怒の浦)に生まれた。ここは、奇しくも鉈目式栽培法を考案した源兵衛と同じ郷である。翁は軍隊に入隊したが、昭和 20 年 9 月終戦とともに郷里に帰った。そして、一時はこれから先の生き方を思うと悩む日が続いたが、やがて“何か社会のお役に立つ仕事をしなければ”と考えるようになった。丁度その頃、シイタケが日本の

輸出林産物として重要な役目を果たしていることを知ったのである。そしてその時から、シイタケを作って外貨を稼ぎ、戦後の復興に少しでも寄与したいと固く心に誓ったという。このことは、“これが自分に与えられた天職だと思った”と遺稿「喜寿の詩」に書いている。翌 21 年 10 月、義兄を頼って熊本県人吉矢岳の山中に入り、ここでシイタケの鉈目栽培を始めたのである。鉈目栽培は神技というが、当時は原木伐採の適期を知るのに“木の水の音”で聞き分けることが行われていた。翁は、樹肌に耳を当てて初めて“木の水の音”を聞いたとき、本当に木が活着していることを知って非常に驚いたという。そのときの感動を“秋晴れのくぬぎの山に分け入りて 地の声を聞く 木の水の音”と詠んでいる。小さな掘立小屋でのランプ生活、仕事は朝星・夜星の過酷な肉体労働であったが、決意は固く生きる目標を持っていたので苦勞とは思わなかった。住み込みの男たちも村の人たちも、皆よく働いてくれた。翁は彼らの過酷な労働を少しでも和らげたいと思い、出来るだけ新しい道具を買い入れて原始的な労働からの脱却を図った。翁の親心を知らない仲間の茸山師(ナバやまし)たちからは、村田って何と不精な男だと蔭口をたたかれたが、結局この事が作業の近代化に繋がりに、やがて能率は倍増した。昭 26 年、熱源に木炭を使っていたシイタケ乾燥から薪乾燥に切り換え、少ない労力で良い製品が出来るようになった。そして、昭 27 年には翁の薪乾燥で作ったシイタケが、県の乾シイタケ品評会で見事に特等賞を受賞した。この事が契機になって、九州一帯のシイタケ乾燥は木炭乾燥から一変して薪乾燥に切り替えられ、山吹色の美しいヒダを持つ立派な乾シイタケが出来るようになったという。これは、当時としては画期的な出来事であったと言われている。昭 22 年、森喜作博士が発明したシイタケ種駒を導入し、鉈目栽培と併用しながらその実績を確かめた上で、昭 25 年から全面的に種駒栽培に切り替え、それが今日ま

で続いている。昭 30 年、初めて開拓部落に電灯が灯り、不便だった長い間のランプ生活も終わった。草深い山小屋での電気は、まさに文明の利器だと思った。そして、早速冷蔵庫・洗濯機・テレビを買い入れた。この“三種の神器”を揃えてからの山の中の生活はまるで夢のようで、毎日が実に痛快であったという。

この頃から世上は高度成長期に入り、きのこ生産に関する様々な機械・器具が開発されて市場に出回るようになった。翁は、これらの中から利用できる物は殆んど買い入れて、作業の一層の能率化を図った。そして、生産技術も次々に改善されて、シイタケ以外にもエノキタケ・ナメコなど各種のきのこが大量に生産できるようになった。昭 35 年、事業所を矢岳町から飯野町(現 :えびの市)へ移し、原木シイタケの量産体制を作り、昭 44 年にはシイタケ生産の企業化を考えて(有)村田産業(本店 :えびの市、農場 :小林市)を設立した。続いて 46 年にはエノキタケを、また 47 年にはヒラタケを、さらに 50 年にはマンネンタケを、53 年には菌床シイタケを、55 年にはナメコとマイタケをと次々に生産品目を増やし、ついに栽培きのこの複合経営に成功したのである。また、平成元年にはマイタケの変異株を発見し、純化を繰り返して白マイタケを固定して平 5 年には新品種登録の認可を得ている。現在は社長を後継者・吉留高志氏に譲り、ヤマブシタケ、ヤナギマツタケ、タモギタケ、トキイロヒラタケ、ササクレヒトヨタケなど生産品目を更に増やすと共に、農場内に源兵衛の遺徳を称えて「源兵衛

庵」と名付けた“きのこ茶屋”を開設し、きのこ尽くしの料理を提供している。また、農場の一角に「きのこ観光農園」を設けて、一般観光客には時季折々のきのこ狩りを楽しんで貰い、小・中学生にはシイタケの駒打ちなどの体験学習にも貢献している。このような数多くの翁の業績に対して、科学技術庁長官より科学技術振興功績者表彰が、またえびの市長賞や宮崎県文化賞が、さらに平 11 年には森 喜作賞、14 年には黄綬褒章など数々の賞が贈られている。

私が翁と最後に会ったのは、3 年前の 3 月であった。たまたま宮崎大でシイタケ談話会があった折にえびの市へ伺いたいと連絡したところ、わざわざ宮崎大まで車で迎えに来てくれた。その晩はえびの市で久しぶりに夕食を共にし、翌日は早くから小林農場へ案内してくれた。農場は以前に伺った時と違って、最新式の設備を備えた栽培施設が並び、手馴れた作業員たちが忙しそうに働いていた。時々立ち止まっては翁自ら指示を与えていたが、その穏やかな口調で相手を納得させるお姿を私は今も思い出している。そこには、翁のきのこに賭ける心構えと優しいお人柄がにじみ出ている。“吾れきのこを愛す 故にきのここと共にあり。命のある限り この道を進まんと思う。世のため 人のため 皆んなの健康のために”。『喜寿の詩』の結びの言葉のとおり、翁のきのこ人生は終わった。

(2005.12.20 稿)

森林総合研究所におけるきのこの研究

(独)森林総合研究所 石原光朗

森林総合研究所は、明治 38 年に東京府目黒村(現在の東京都目黒区の林試の森公園内)に農商務省山林局林業試験所として発足して以来、創立 100 周年を迎えている。記念誌「森林総合研究所百年のあゆみ」に基づいて、最近の 10 年を中心に森林総合研究所におけるきのこの研究の歴史を紹介する。

1. きのこ研究組織の変遷

栽培きのこ類やタケノコをはじめとする特用林産物の生産額が順調に伸び、木材(素材)生産額の 3分の1を超え、林業や山村経済に占める地位が高まりその生産振興に取り組む必要から、林野庁に特用林産対策室が設置されたのは昭和 53 年であった。林業試験場では、きのこ栽培における害菌・害虫に保護部樹病科の菌類研究室が対応してきたが、昭和 52 年、中山間地の農林家の基幹作物として定着していたシイタケ栽培に種菌の不活着の問題が顕在化し、きのこ研究室が菌類研究室から独立しその原因究明にあたった。林業試験場の筑波移転後の昭和 56 年、きのこ研究室はきのこ科きのこ第一研究室ときのこ第二研究室の 1科 2研究室に拡充され、きのこの分類・生態、栽培・生理、病虫害、遺伝資源の収集、育種法の開発、分子遺伝学的研究等、きのこの栽培に関わる全ての分野の研究を開始し、また国の補助金事業である「先端技術等地域実用化研究促進事業」等で公立の試験研究機関と連携し、きのこ栽培の持続・安定生産を維持するための基盤的研究を支えてきた。昭和 63 年の林業試験場から森林総合研究所への組織改革できのこ科は生物機能開発部傘下となり、きのこ第一研究室はきのこ生態研究室に、きのこ第二研究室はきのこ育種研究室にそれぞれ室名変更した。

平成 13 年の独立行政法人化の組織再編で、旧生物機能開発部きのこ科のきのこ生態研究室ときのこ育種研究室の 2研究室が合併し、きのこ

研究室とチーム長(きのこ遺伝子、子実体形成)の体制で研究を推進している。食用きのこ生産の基礎的・基盤的技術の開発を担当し、有用な遺伝資源の探索・収集・保存管理、病虫害発生機構の解明、きのこの変異判別と変異発生予防技術の開発、子実体形成機構の解明、新育種技術・品種判別技術の開発、きのこの形質転換に必要なベクターや遺伝子導入技術の開発、きのこの付加価値を高める栽培技術の開発等の研究を進めている。

2. 最近 10 年間の研究の主要な成果

きのこの育種素材・遺伝資源の確保のため九州、佐渡島、奈良県、長野県秋山郷、八甲田山・十和田湖、白神山地の 6 地域のブナ帯において野性きのこの調査、収集、保存を行い、保存株の特性を評価して、一部を農林水産省ジーンバンクに登録した^{1,2)}。亜熱帯の奄美大島に分布する野性きのこの調査、収集を行い、その発生の様式を解析した^{3,4)}。

きのこ栽培は原木栽培から菌床栽培に移行しているが、閉鎖環境下の菌床栽培では病虫害が一度発生すると壊滅的な被害を受けることが多く、病虫害の発生機構を解明し生態的に防除する技術開発が必要となっている。病害菌である真菌類や細菌類の同定を行い、非薬剤防除法としての生態的防除法やきのこの耐病性育種の基礎となる検定法の開発を行った⁵⁻⁸⁾。

きのこは母菌から多段階の拡大培養を経て生産される種菌をもとに栽培されているが、母菌や種菌に変異が起きると収量減少、品質劣化等の発生異常をきたし、多大な被害が起こる。きのこ菌系の変異発生機構を解明し、変異回避法を開発した^{9,10)}。DNA や染色体レベルの情報を用いた簡便で信頼性の高いきのこ変異の検出手法を開発した¹¹⁻¹⁵⁾。エノキタケには核外因子として 2 本鎖 RNA が存在し、その褐色変異は遺伝的要因によるものでなく、この 2 本鎖 RNA に起因しているこ

とを明らかにした¹⁶⁾。変異を起こしにくい菌株維持法として、-85℃の超低温槽での直接凍結保存法を開発した^{17,18)}。

きのこの特異な生命現象である子実体形成を誘起する化合物の活性と構造の相関を解明した。サポニンヒラタケの子実体形成を刺激する生理活性物質であり¹⁹⁾、実際の栽培でシコ糖脂肪酸エステルが利用できることを明らかにした^{20,21)}。

近年のシイタケの輸入の急増はわが国のきのこ産業に深刻な影響を与えており、国内生産者保護のため平成13年に中国からの生シイタケにセーフガード暫定措置が発動された。乾しシイタケの輸入量は国産を上回り、生シイタケも消費量の3分の1以上を輸入品が占めており、国産ブランドを喚起する上で輸入シイタケの系統判別は緊急の課題であったが、ゲノム情報に基づくシイタケの系統判別法を開発した²²⁾。

マツタケのゲノムより担子菌で初めてレトロウイルス様遺伝子をクローニングし、marY1と名付けたレトロエレメントは一对の末端反復配列がコートタンパク質・タンパク質分解酵素・逆転写酵素・核酸分解酵素・組換え関与酵素等の遺伝子を挟み込む構造をもち、レトロウイルスと異なるのは感染に関わる膜タンパク質の遺伝子を持たない点であることを明らかにした²³⁻²⁵⁾。マツタケのゲノムより単離したもう1つのレトロエレメントmarY2Nは、末端反復配列を持たずレトロウイルスとは異なる構造をもつことが分かった²⁶⁾。2種類のレトロエレメントの存在を多くの高等菌類で確認し、外生菌根性の担子菌類が異なる進化の過程を経てきたことを明らかにした²⁷⁾。マツタケ種特異的遺伝子をマーカーにしたマツタケ菌根の系統判別法を開発した²⁸⁻³⁰⁾。marY1遺伝子の組換えに関わる領域を取り出し、担子菌の形質転換用のベクターに組み込むことにより形質転換効率の高い組換え系を開発した³¹⁾。また遺伝子導入法の一つであるパーティクルガン法でヒラタケの形質転換体を作成した³²⁾。

カカオハスクなどの未利用の培地基材やエリストール生産酵母菌体、ビール粕などの栄養材を導入することによりきのこの菌床栽培の培地経費の削減³³⁻³⁵⁾、きのこの嗜好性に影響する成分の解明³⁶⁾、きのこの機能性成分

を高める栽培技術を開発した^{37,38)}。

3. 今後の課題

きのこの類の平成14年度の総生産量は38万8千トン、生産額は2,314億円(林業粗生産の41%)であり、特用林産物の総生産額の2,955億円の77%を占め、きのこ栽培は農山村の貴重な収入源であり、地域経済の安定と就労の場の確保に大きく貢献している。近年、大規模生産企業の参入や中国産のシイタケの輸入増加による供給過剰できのこの類の市場価格が低迷しており、中山間地域きのこ生産者の経営を脅かしている。原材料の経費削減、収穫の効率化など生産者の経営努力によっても収益が上がらず、生産意欲を萎えさせており、中山間地のきのこ産業の振興には公的研究機関による支援が必要な状況となっている。

平成12年1月に遺伝子組換え作物等の安全性に関する議定書(カルタヘナ議定書)が採択されている。遺伝子組換え体は、栽培きのこよりも担子菌のリグニン分解機能の強化やパルプ漂白を目的とした酵素の生産性の向上等で近い将来に研究開発の可能性があり、遺伝子組換え体きのこが侵入したケースのリスク評価法の開発など、生物多様性への悪影響の防止対応策の具体的検討が求められている。平成15年6月にカルタヘナ議定書の担保法が成立し、組換え体の研究開発は従来のガイドラインから法律による規制に変わっている。種苗法が平成15年6月に改正され、育成者権の侵害に対する罰則の対象が収穫物段階での権利侵害まで拡大された。しかし育成者が権利侵害により生産された収穫物であることを証明しなければならず、栽培環境による個体変異の大きいきのこでは形態的特徴だけでの判別は困難であり、主要栽培きのこのゲノム情報を利用した簡便で信頼性の高い品種判別技術の開発が必要となっている。

文献

1) 馬場崎勝彦他(2000) 瀬島及び西日本地域のブナ帯における主要栽培きのこの野性菌株の収集と特性評価, 微探収報 12, 1-14

- 2) 馬場崎勝彦他(2002):東北地方北部地域及び長野県におけるナメコ等食用きのこの収集と特性評価,微探収報 14, 9-26
- 3) 根田仁他(2002):奄美大島産野性きのこについて,九州森林研究 55, 217-218
- 4) 根田仁他(2003):奄美大島産野性きのこについて()子実体発生と気温,九州森林研究 56, 264-265
- 5) Ohmasa, M., et al.(1995):A method to assay varietal difference of disease resistance of *Lentinula edodes* against *Trichoderma* spp., *Mushroom Science* 14, 579-575
- 6) Murata, H., Magae, Y.(1996):Toxin production in a mushroom pathogenic bacterium, *Pseudomonas tolaasii* strain PT814 is activated by signals present in a host, *Pleurotus ostreatus*, and those accumulating in the medium in the course of bacterial growth. *Mushroom Biology and Mushroom Products* (ed. D.J. Royse), 483-494, Penn State Univ Press, USA
- 7) Tsunoda, M.(2003):Effect of temperature and moisture content on competition between *Graphostroma platystoma* and *Lentinula edodes* on branch segment in container. *Mushroom Science and Biotechnology* 11, 5-6
- 8) Miyazaki, K., Tsunoda, M.(2003):Application of DNA markers to research on *Trichoderma* in mushroom facilities of Japan (1) RAPD, SSCP marker. *Mushroom Science and Biotechnology* 11, 65-70
- 9) Sunagawa, M., et al. (1995):Application of random amplified polymorphic DNA(RAPD) markers . Rapid identification of *Lentinula edodes*. *Mokuzai Gakkaishi* 41, 949-951
- 10) Babasaki, K. et al. (2001):Interactions of heterologous mycelia colonized in the substrate govern fruit body production in the cultivated homobasidiomycete *Pholiota nameko*. *Biosci Biotechnol Biochem* 67, 100-106
- 11)馬場崎勝彦、熊田淳(1999):栽培きのこ菌株のDNA 判別法,微生物遺伝資源利用マニュアル(5),農業生物資源研究所, 21-36
- 12) 砂川政英、馬替由美 (2001): RAPD 分析による食用きのこの変異判別,日本応用きのこ学会誌 9: 3-6
- 13) 馬替由美 (2000):エノキタケ栽培変異株の簡易判定法,農業および園芸 75, 595-599
- 14) 馬替由美 (2001):ミトコンドリア DNA の多型とミトコンドリアプラスミドの有無によるエノキタケ栽培株の判別,日本応用きのこ学会誌 9, 109-115
- 15) 馬場崎勝彦、増野和彦 (2002):栽培きのこの変異発生機構の解明と変異回避法の開発,農業および園芸 77, 28-38
- 16) Magae, Y. (1999):Double-stranded RNA and virus-like particles in the edible basidiomycete *Flammulina velutipes* (Enokitake), *FEMS Microbiol Lett* 180, 331-335
- 17) Ohmasa, M., et al. (1992):Preservation of cultures of mushrooms by freezing. *Trans Mycol Soc Japan* 33, 467-469
- 18) 馬場崎勝彦他(1999):栽培きのこ菌株の直接凍結維持法,微生物遺伝資源利用マニュアル(5),農業生物資源研究所, 3-20
- 19) Magae, Y. (1999):Saponin stimulates fruiting of the edible basidiomycete *Pleurotus ostreatus*. *Biosci Biotechnol Biochem* 63, 1840-1842
- 20) Magae, Y. (1997):Effect of sucrose ester of fatty acids on fruit body formation of *Pleurotus ostreatus*. *Mushroom Biology and Mushroom Products* (ed. D.J. Royse), 373-380, Penn State Univ Press, USA
- 21) 馬替由美、伊藤勇一(1998):シヨ糖脂肪酸エステルのヒラタケ子実体形成に及ぼす効果,日本農芸化学会誌 72, 631-635
- 22) 馬場崎勝彦 (2002):輸入シイタケの系統判別,研究ジャーナル 25(10), 18-23.
- 23) Murata, H., Yamada A. (2000):marY1, a member of the gypsy group of long terminal repeat retroelements from the ectomycorrhizal basidiomycete *Tricholoma matsutake*. *Appl Environ Microbiol* 66, 3642-3645
- 24) Murata, H., Miyazaki, Y. (2001):Expression of marY1, a member of the gypsy type retroelement from the ectomycorrhizal

- basidiomycete *Tricholoma matsutake*, in the budding yeast *Saccharomyces cerevisiae*. *Biosci Biotechnol Biochem* 65, 993-995
- 25) Murata, H. et al. (2001): The long terminal repeat (LTR) sequence of *marY1*, a retroelement from the ectomycorrhizal homobasidiomycete *Tricholoma matsutake*, is highly conserved in various higher fungi. *Biosci Biotechnol Biochem* 65, 2297-2300
- 26) Murata, H. et al. (2001): *marY2N*, a LINE-like non-long terminal repeat (non-LTR) retroelement from the ectomycorrhizal homobasidiomycete *Tricholoma matsutake*. *Biosci Biotechnol Biochem* 65, 2301-2305
- 27) Murata, H. et al. (2001): Genetic evidence that two types of retroelements evolved through different pathways in ectomycorrhizal homobasidiomycetes *Tricholoma* spp. *Biosci Biotechnol Biochem* 66, 1880-1886
- 28) Murata, H. et al. (1999): Identification of repetitive sequences containing motifs of retrotransposons in the ectomycorrhizal basidiomycete, *Tricholoma matsutake*. *Mycologia* 91, 766-775
- 29) Murata, H., Yamada A. (1999): Identification of ectomycorrhizae formed between *Tricholoma matsutake* and *Pinus densiflora* by polymerase chain reaction (PCR) targeting retroelement coding regions. *Mycoscience* 40, 531-534
- 30) Murata, H., Yamada A. (2001): Amplification and cloning of putative reverse transcriptase genes from *Tricholoma* spp. by polymerase chain reaction. *Mycoscience* 42, 396-398
- 31) Murata, H., Miyazaki, Y. (2004): *marY1*, the LTR of gypsy-type retroelement *marY1* from homobasidiomycete, *Tricholoma matsutake*, allows multicopy DNA integration in *Lentinula edodes*. *Biosci Biotechnol Biochem* 65, 993-995
- 32) Sunagawa, M., Magae, Y. (2002): Transformation of the edible mushroom *Pleurotus ostreatus* by particle bombardment. *FEMS Microbiology Letters* 211: 143-146.
- 33) 関谷敦他 (1998): エリストール生産酵母のヒラタケ栽培への応用, 日本応用きのこ学会誌 6, 101-106
- 34) 関谷敦 (1999): ビール粕を主成分とする培地におけるヒラタケ子実体の発生に及ぼすカリウムの添加効果, 日本応用きのこ学会誌 7, 65-69
- 35) 成瀬敦、関谷敦 (2003): チョコレート製造過程で産出されるカカオ豆外皮を使用したきのこ栽培, 日本林学会関東支部大会論文集 54, 257-258
- 36) Hiraide, M. et al. (2004): The smell and odorous components of dried shiitake mushroom, *Lentinula edodes*: Relationship between sensory evaluations and amounts of odorous components, *J Wood Sci* 50, 358-364
- 37) 関谷敦 (1999): ヒラタケ子実体無機成分に与える菌株及び栄養剤の影響, 日本食生活学会誌 10 (1), 67-71
- 38) 関谷敦 (1999): 鉄塩、カルシウム塩含有培地からのヒラタケ子実体中への鉄、カルシウムの吸収, 日本食生活学会誌 10 (2), 27-29

青島清雄先生の思い出

(独)森林総合研究所 根田 仁

青島清雄先生は、古くからのきのこアドバイザーの皆さんには、鑑定会で古道具屋の親父のように胡座をかき、煙草をくわえながらサルノコシカケ類に名前をつけていく姿を思い浮かべる人も多かったろう。その青島先生が亡くなられて、もうすぐ2年になる。

先生と初めて出会ったのは、私が高校生の頃で、科学博物館でヒダナシタケ目の分類の講座を受講した時だった。色々な標本を示し、どんな形質を元に分類体系ができたか説明されたことを昨日のこのように覚えている。大学入学後、林業試験場を訪ね、きのこのこの分類の研究をしたい。」と先生に言うと、大きなサルノコシカケの標本を示し、「これはオオマンネンタケの標本だ。大正4年に安田篤という研究者が報告したのだけれど、その後日本から報告がないので不思議に思っていた。その安田が同定した標本がこれで、科学博物館から借りてきた。これを見ると明らかにツガノマンネンタケだ。オオマンネンタケはツガノマンネンタケの別名だったのだな。分類学は、こうやって名前のもとになった標本を調べるのが大事なんだ。」と言われた。そして「文献を読むために英語の勉強をしろ。」と付け加えられた。

その後、大学を卒業し、林野庁に入ることができ、2年間の行政経験の後、林業試験場に入ることができたのは、先生のご配慮のおかげである。当時、先生は日本菌学会の会長をされ、IMC3開催では重責を担われ、本業の樹病科長のお仕事もあり、多忙を極めていた。そんな中で先生に接する時間は多くはなかったが、重要な研究のコツを教えていただいた。手取り足取りではなく、先生の言動がそのまま貴重な教えだった。本棚の蔵書、かいま見たノート、アメリカ留学の思い出話、…。先生の机の後ろの本棚には、安田篤が植物学雑

誌に連載した「菌類雑記」147回を筆写したノートを束ねた古色蒼然の本があった。当時コピー機はなかったから、書き写すか写真を撮るしかない。国内外の研究機関で集めた貴重な文献の写真のスラップ・ブックも多数あり、文献の重要性・文献収集にかける熱意を無言のうちに感じさせられた。

私は先生に可愛がられた方で、私も先生に甘えていた。学会・採集の出先の宿泊で、先生と同じ部屋で2人で寝たことも少なくない。時折ご馳走して下さったが、高価な食事というより、本当に美味しい物で、食生活の高尚さをうかがわせた。先生の趣味の囲碁や釣りでも、ご一緒できれば良かったのだが、これだけはお相手できるレベルに達していなかったのが残念である。生意気なこと、生半可なことを先生に言うと、否定せず、「そうかい。自分でやってみることだな。」と笑って言われるのが常だった。

最後に先生にお会いしたのは、亡くなる数年前だった。おみやげのきのこ形のケーキに喜ばれ、「早く学位を取りなさい。大学のS教授には根田君の面倒を見てくれるよう頼んであるよ。」と言われ、私は頭が上がらなかった。結局、不肖の怠け者の弟子は論文を仕上げるのに数年かかってしまい、学位審査を通ったのは先生の告別式の当日だった。

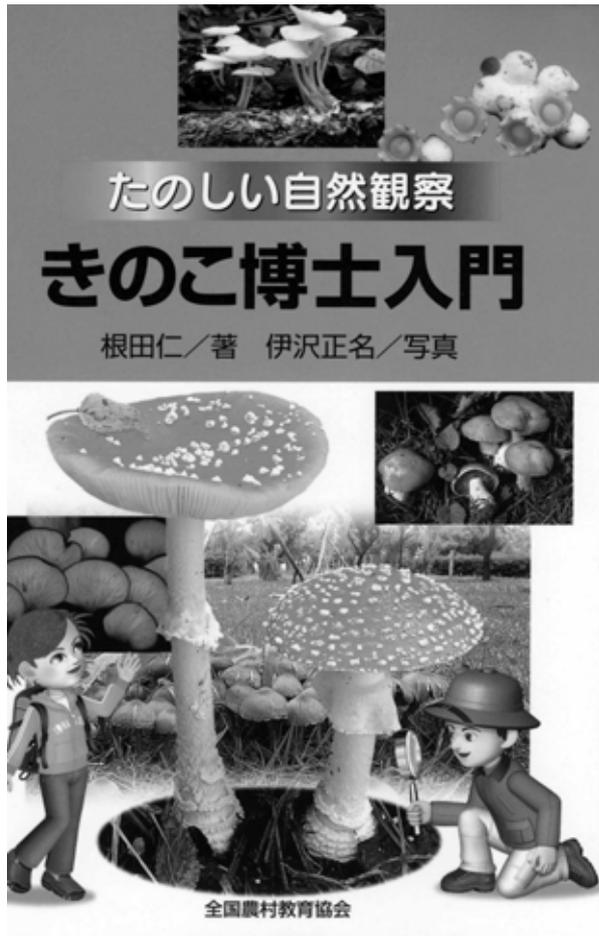
その後、先生の遺品整理ということで、奥様から森林総合研究所に標本、菌類関係の蔵書、ノートをすべていただいていた。これらは今後の研究に大いに役立つことだろう。快く提供して下さった奥様には、いくら感謝しても足りない。あの思い出深い「菌類雑記」もいただいてきてしまった。先生の偉大な研究成果の大半は発表されていない。その未完のデータ・資料を前にして、「私は何をすべきか？」自問する日々である。

きのこ関連図書の紹介

千葉県立中央博物館 吹春俊光

「きのこ博士入門」たのしい自然観察シリーズ

著者 根田仁、写真 伊沢正名、出版社 全国農村教育協会、2006年4月12日発行、A5判、176ページ、ISBN :4-88137-120-7、1785円(税込)。



物なのだろう」もよくできているのだが、第3部「きのこの生活」には、従来の写真図鑑には、とりあげられなかったような記述と写真が満載。例えば「乳腐れ」、「溝腐れ」、「心腐れ」をご存じか。この本には写真付きの解説が掲載されている。論文でしかおめにかかれなようなショウロの菌根の有無によるクロマツの成長の違いの一目瞭然写真もある。様々な姿のフェアリーリングも紹介されている。地衣化するきのこ」という項の写真も綺麗というレベルを超えた良い写真である。きのこの暮らしぶりを紹介する各項目のたてかたも新機軸で良い。内容とは全く関係ないのだが、挿入された写真も味わい深い。たとえば第4部「きのこ博士をめざして」というタイトルの中には、一見中学生風のお嬢さんが「私も顕微鏡をのぞいて博士になります」という風情の写真があるのだが、実は優秀現役博士課程在学中の大学生がモデルで、実際に「きのこ博士」を目指している人物であったりするのである。他にも味わい深い写真が満載されています。もちろん、きのこ入門書としても、またクロウトさんが読んで、十分価値のある本です。楽しんでください。

全農協の博士入門シリーズの第3弾。普通の図鑑でもなく、普通の解説本でもない。何気なく伊沢さんの美麗写真をたどっていくことによって、きのこの暮らしぶり・きのこの不思議、などを自然と学ぶことができる構成になっている。また、そのための「しかけ」が様々にこらされている。

第一部「きのこを探す」、第2部「きのこはどんな生

「もやしもん」(1)～(3) イブニング KC

著者 :石川雅之、発行 講談社、第1巻は 2005 年 5 月 23 日発行、ISBN:4-06-352106-0、559 円 (税込)。

2005 年の暮れ、日本菌学会関東支部で、著者を招待したシンポジウムが開催された。題して「快適な生活のための菌学」。シンポジウムの開催地は、本書の舞台となっている東京農業大学。もちろん著書のサイン会も同時開催され、著者のサインを求めて今をときめく大先生方も大勢列に並んだという。本書には、それくらい心を熱くさせる何かがある。「もやし屋」というのは、種麹屋のことだそうである。そのもやし屋の息子が主人公。この主人公には幼時から、菌の姿を肉眼で見ることができるといふ特技があり、その息子が東京農業大学の菌学の研究室に入学し、そこでの様々なドラマが本書のストーリー。主人公が「見える」という様々な菌の姿も掲載されているが、漫画でありながら妙にリアリティがあるところもマニア心をくすぐる。身近なバクテリアや菌がキャラクターとして描き分けられている点も鑑賞のポイント。私は、関東支部のシンポジウムの企画者、国立科学博物館

の細矢先生からご紹介いただき、本書の存在を知った。ありがとうございます。ここで紹介する場面は、種麹屋の息子である主人公(沢木直保)が、大学の研究室で自分の家の製品(コウジ菌)と対面し、会話するところ。菌を肉眼で見分けるという新入生の能力を、教授と古参学生が冷蔵庫の味噌を主人公に見せて試す場面。味噌は、実は主人公の実家の蔵の味噌で、主人公のおいしいちゃんと教授は昔なじみ、という設定。

主人公(直保):「阿だ、うちの店でつくっている味噌だよ」

味噌の中のコウジ菌:「お!直保!本当だ!」
という人間とコウジ菌が、互いに個人を認識し合って会話する場面が描かれている。その姿を研究室の教授がみていて、「うん…、麹菌で見分けるのか…」というセリフもそのあとに続くのである。このような漫画に興味のある方はまずは1巻を読んでみてください。現在は3巻まで発売されているそうです。とても興味深い漫画なのですが、勉強にはなりません。



愛媛きのご観察会の歩みと西日本地区きのご同好会

～ 山田氏の一周忌を迎えて思うままに～

沖野登美雄

この愛媛きのご観察会が産声をあげたのは、平成9年に「きのごアドバイザー」制度が誕生して、私とその第一期生として研修を受け登録した翌年の4月でありました。

発足当時は「愛媛きのご観察会」と言っても、個人のグループ集団でありました。観察会報告と、必要な通信費を頂いて会長・事務・会計兼幹事兼で私と妻の二人でありました。

自然の大切さが叫ばれて、自然観察会もあちらこちらで行われております。山野草、バードウォッチングなどの観察会はよく行われていますが、きのご観察会はあまり行われていません。」との文面でありました。

地元の植物観察会や山歩きの会の方々に呼びかけて、第一回目の観察会は松山市近郊の東温市皿ヶ嶺(当時の温泉郡重信町)で、第二回目は松山市高縄山(当時の北条市)のいずれも比較的きのこが観察できる寒冷温帯林(ブナ、ミズナラ林)で観察会を実施しました。もしかしたら私と妻の二人だけかも...と、不安を抱きながら集合場所へ来て見れば、愛媛植物観察会の会員や山歩きの会の方々が、24名も集まってくれました。

この年の11月に日本菌学会西日本支部大会が愛媛大学農学部で開催されましたが、松山近郊の皿ヶ嶺できのご採集会を実施したいとの話が持ち込まれました。当時まだ湯気が上がっている状態の我が会員の方々のご協力を得ながら実施しました。

日本菌学会西日本支部大会に参加されたていた、関西菌類談話会会員や広島きのご同好会会員のご協力で無事終わる事ができました。

その年の12月には会員数が約50名近くに膨れ上がっていました。翌年の7月、尾道 今治間のしまなみ海道が開通したのを機に、四国への渡り初めと称して、山口なばの会メンバー(勝本謙会長・故山田詳生副会長)の方々27名がこの愛媛

きのご観察会に加わって、西日本の最高峰石鎚山一帯で二泊三日の合同観察会を実施しました。



愛媛きのご観察会が発足して3年目(平成12年7月)石鎚山での観察会において、同定するありし日の山田詳生氏。

年)2月に、会費や会報などの事務的な面も考慮して、現在のスタッフ体勢を樹立し、月一回平均の現地観察会を行うまでに成長しました。

また、この年の4月に、高等菌類も加えられた愛媛県野生動植物調査(レッドデータブック)の調査が始まり実施して来ました。

愛媛の会でも、本郷先生をお迎えしての観察会も3回実施しました。振り返れば今年で8年になります。

また、この会とは別に、私が所属している会の一つである広島きのご同好会では、ハラタケ目菌類の権威者 本郷次雄先生をお迎えして、両県が交互に山口なばの会と合同観察会にも出席しておりました。

平成12年9月に、山口なばの会主催で行われた、山口県小野田市の「いこいの村江汐」での合同観察会の折に、故山田詳生さんの働きかけで西日本地区きのご同好会が結成されました。

この西日本地区きのご同好会は、各県で実施する一泊二日の例会などに相乗りして、参加させて

頂き情報交換をしてはとの話でありました。

開催される自県の観察会会員は別として、参加する観察会メンバーは、受け入れる会の宿泊場所や事情を考慮して、参加する会では、会長役員以下5名ないし6名程度とするぐらいの取り決めであります。勿論決まった持ち回り観察会や、自会の観察会と重複した時の参加、不参加については、自由参加とする事ぐらいです。

この西日本地区きのご同好会の連絡窓口は、山口なばの会副会長であった 故山田さんがお世話をしておりました。

第5回交流会は、平成16年9月に当会が担当で久万高原町の面河溪で実施し、昨年(平成17年)の第6回は長崎県雲仙岳で実施されております。

このきのごアドバイザーのメーリングリストも故山田さんが立ち上げてくださったことは、機関誌第9号に掲載されているとおりです。

きのごアドバイザーのメーリングリスト管理を始め、西日本地区きのご同好会もやっと軌道に乗っ

た矢先での事で、この点を考えると誠に惜しまれる存在の方でありました。

昨年9月の長崎の観察会終了時に、今度は何処の観察会でお目にかかれるかな」と……。来年の高知での西日本地区きのご同好会では、お会いできるでしょうとお別れしたのが、まさか永久の別れになったとは、これから発展していく、西日本地区きのご同好会はもとより、私たちアマチュアの観察会としても、良き指導者を失いました。大変に惜しい人を失ったとしか言いようがありません。

故山田さんの立ち上げた今年の第7回西日本地区きのご同好会は、10月に高知 森ときのこを愛する会のお世話で、高知県で開催されます。私ごとを交えて、山田詳生氏の一周忌を迎えて思うままにペンを執りました。

(登録 106 愛媛県)
(愛媛きのご観察会会長)



平成16年9月、石鎚山山麓、久万高原町面河観察会で実施した西日本地区きのご同好会にて
(最後列左端に山田氏がいる)

きのこアドバイザーとしてのPR活動に関して

村上朝洋

6月11日(日)10:30~12:00船橋市市民勤労福祉会館3階で、(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(通称NACS)東日本支部千葉分科会定例会後、「市販きのこについて」講演を行いました。梅雨に入っの悪天候で、参加者は、25名でしたが、熱心に話を聞いていただき、意見交換が出来た有効な一時でした。

講演の主な内容は、4月22日13:00~17:00、NACS東日本支部自主研究会発表会で(参加者158名)、「市販きのこ並びにきのこの知識」についてアンケートをとり、次いで「市販きのこの販売実態」をデパート、スーパー、個人店で調査を行いました。それに伴って、レジメ並びにOHPを使って講演を行いました。

アンケートから判断すると、きのこが菌類であることについては、100%の人が知っており、市販きのこが腐生菌で、菌根菌は栽培きのこでないことを80%以上の人が理解しておりました。さすが、消費生活アドバイザー並びにコンサルタントの資格を取得して、企業、行政の消費者相談の窓口で働いている人達だと思いました。しかし、きのこについての食の可否の一般に言われている誤った諺?について、「毒々しい色のきのこは、毒である」「食べられるきのこでも産地によって毒になる場合がある」に関しては、50%強の人が誤った判断をしておりました。スギヒラタケ事件、アガリクス事件については79%の人が知っておりました。きのこに関して意見を聞いた項では、きのこの表示、生産日、賞味期間、鮮度判断の仕方等について、

また、きのこの食の安全についての疑問が出されており、料理法についての要望もありました。

市場調査は、5月中下旬、デパート6店舗、スーパー13店舗、一般店舗1店舗、合計20店舗で行ないました。販売されていたきのこは16品種、その中には、新しい品種、ホンシメジ、バイリング、ハタケシメジ、ハナピラタケがありました。デパート、スーパーでは京北が、新しい品種を置いておりました。お店の中には、売れ残りのきのこの包装をばらして安く売っていたり、表示箇所に価格表を貼ったりしているところがあり、問題を提起しておりました。

以上を網羅して、日本で消費されているきのこ、世界で消費されているきのこの相違、きのこの効用(医食同源)、きのこの生活、きのこの料理適正、日本でのきのこの消費消長、文献並びにインターネットのURL紹介を行い、併せて消費者相談員として、今後に望む対応事項について話を致しました。

この講演に当って、千葉県立中央博物館 吹春先生、日本特用林産振興会村上課長さんに色々ご指導ご支援を頂きました。有難うございました。

注:(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会は、消費者、行政、企業の橋渡しを行なう立場に立っており、会員数3800人の全国組織です。かつてはPL法の制定、現在は消費者諸法制定への提言、学校教育等を行っております。

(登録 256 千葉県)

茨城県植物園のきのこ...の、辺縁

渡邊麻紀子

一本のエゴノキがあった。

春になると、傷だらけの幹は地際から目の高さまでキクラゲに覆われてしまう。それでも、頭上にひろがる枝の張りはいしたもので、花も実もたくさんつけた。

樹の命と、きのこの食欲が張り合っている.....

そう 思って見た。

昨年、幹の傷口のひろい裂け目に、径2ミリ程度のつぶがびっしりと貼り付いているのを見つけた。つぶつぶは不透明なレモンイエロー。虫の卵というより、プラスチックビーズみたいだった。

もしかして、これは。これは.....

翌朝、つぶはすべて、淡い、青灰色になっていた。指で触れるとたやすくこわれ、煤のように真っ黒な粉がこぼれる。

変形菌だ。黒い粉は孢子だ。つぶつぶを20倍でのぞいてみると.....

虹色のしゃぼん玉! ?

研究者の方に見ていただいたところ、ブドウフウセンホコリとのこと。

またの名を、キノコナカセホコリ。

きのこを食べるらしい。



エゴノキ キクラゲ 変形菌

栽培きのこ害菌・害虫ハンドブック / 社団法人全国林業改良普及協会編集・発行には、変形菌 (= 粘菌) はナメコの菌床を全滅させると紹介されている。変形菌の世界 / 国立科学博物館発行に

は、マイタケに覆い被さって食害しているの写真が載せられている。



ブドウフウセンホコリ



標本ブドウフウセンホコリ20倍

わー、見たい! キクラゲを食べているところを!!

変形菌は孢子で殖える。しかし、孢子が発芽して出てくるのは、菌糸ではなくて、アメーバだ。接合して生長した巨大アメーバ状態は、変形体と呼ばれる。

変形体の中には、オートミール (欧風押し麦) で培養 (飼育?) できるものもあるけれど、多くは落ち葉や倒木を分解するバクテリアなどを食べているのだそうだ。なにを食べているのか分からない種も

まだある。

ブドウフウセンホコリの変形体はきのこを食べることで知られている。でも、キクラゲも食べるのかどうか、それは未確認だと伺った。

食べていたら、おもしろい。

半死半生の立木のなかで、キクラゲの菌糸を食べているのだとしたら。

だとしたら、ブドウフウセンホコリはエゴノキを守っているのだ。まるで、人間の体内の白血球のように。白血球はアメーバ運動をして有害な細菌や異物を食べているのだから、よく似ているのでは？

果たして、真相は？

調べようもないまま、エゴノキは伐倒された。見苦しく、また、危険であるので。

倒木となって1週間後、別の種類の変形菌が表皮に現れ、子実体をつくっていた。変形体は光に当たると子実体をつくって死ぬ。なんだか、沈める船から逃げ出すネズミみたいだ……と、思って、ふと、新しい切り通しに大発生しているきのこたちのことを考えた。

傷つき、分断された菌糸が、きのこ(子実体)をたくさんつくり、胞子を風に乗せて新天地へ旅立とうとしているのか、と。

さて、きのこの話を少し。

今年度になってから職場(茨城県きのこ博士館)で同定したきのこは、例年通りハルシメジとハタケシメジが多い。しかし、6月にミネシメジが持ち込まれたのには驚いた。まるまる太って立派なものが

十数本。ついでにニオイワチチタケも2,3本。気候がおかしいのか、今までも出ていたのに人間が気づかなかっただけなのか。



ミネシメジ

なにはともあれ、今年は梅雨らしい雨続き。七夕にはこんな短冊を下げてもよいか。

『多雨多菌』

《付記》

パネル展 変形菌 小さな命の展覧会 開催中

茨城県きのこ博士館 平成18年6月3日～9月3日

お問い合わせ 029-297-0198

茨城県植物園 www.baraki-shokubutuen.jpもどうぞ。

(登録 332 茨城県)

きのこアドバイザーと得意分野

荻田 毅

“きのこアドバイザー”という資格が最近世間に広まりつつあり、それに伴い私個人のところにも、「きのこアドバイザー」ってどんな資格？どんなことをしているの？」と質問される機会が増えてきた。

ところが私自身、どうお答えしたら「現実として正解」なのか、正直分からない部分がある。

と言うのは、“きのこ”に関連する非常に多くの分野から応募を受けたため、資格者によってはたくさん異なる“得意分野”があり、総じて“コレ”とは言えない現状があるような気がするからである。

研修期間中に、「菌類学としての基礎知識」、「成分・効能の基礎知識」、「分類・同定の基礎知識」、「栽培の基礎知識」等を学んだが、いざ個人での活動となると、やはりその中でも「自分の得意分野に特化」したものになっている人が多いので

はないだろうか。

全国に200名を越すメンバーを統一化することは難しいし、“個性”を潰す必要も無いと思う。

ただ個人的には、出来ればこれからは、その“得意分野”別にグループ分けを行い、「分科会」をメンバー内で作っていったら内部的にも、また外部からもわかりやすい組織になると考える。

また、居住地区別の「支部会」も出来ていったら、更なる交流と情報交換が可能になると考える。

年間の半分近くを出張で自宅を不在にすることが多く、メーリングリストにもなかなか投稿できない自分が発言するのめかなり無責任な話ではございますが、これからも“きのこアドバイザー”の更なる発展と活躍を期待致します。

(登録 261 神奈川県)

アドバイザーへの謝礼は？

宮地良和

きのこアドバイザーの皆様は、活動の中で謝礼のことで戸惑われたことはないだろうか。謝礼についての規定が特にない現在、いろいろな考え方があると思うので、この際問題提起をさせて頂こう。

私は、きのこアドバイザーの活動は本来ボランティア的なもので、特に謝礼等要求するものではないと考える。しかしながら、何の謝辞謝礼も無く、そのうえ費用が持ち出しになるような場合もあり、是では大げさに言うと、きのこアドバイザーの権威を傷つけることにもなるので、何らかの対策が必要ではないかと感じている。

私の場合、このような例はいずれもマスコミ関係で、特にテレビ局では責任の所在が曖昧になって無責任に流れる傾向があるようだ。こうした場合、

本人からは直接要求しづらいので、特用林産の方から一定の基準を示して注意を促して頂ければ有難い。

その規準として私は、実費プラスのいわゆる「お車代」のようなものと、テレビの場合ではそれに加えて「きのこアドバイザー何某」のクレジットをタイトル等に入れることを条件にしてはどうだろうか。

皆様で御意見を討わせて頂ければと思う。

(登録 152 東京都)

平成17年の茸狩りについて

伊藤 浩

平成 17年は第二の人生の他、町内会長として土曜・日曜も休日も無く色々な行事に駆り出され、春から初冬までの山菜、茸狩りの一番良い時期に山に行くことができず非常に残念な一年と感じております。

しかし、近くには雑木林、松林が点在していることから、休日の朝早く散歩を兼ねて買い物袋を持ってあっちの松林、こっちの雑木林と一時間程度覗いてみては少しでもと山菜、茸の収穫を楽しんでみました。

結構な楽しみが近場の林でもできることを知りました。

このような近場での茸の発生場所を、それなりの茸狩りの好きな人々が知り始めたのか、今までは近くの林には見向きもしないで、遠くの山に行き沢山の良い茸を取っていた名人たちも、病気などで体力が衰え、遠くの山に出かけることができなくなったが、それでも茸採りへの思いは忘れがたく、思い思いの時間に我先にと、それぞれ朝早く起きては、露に濡れながら近場での茸採りを楽しみだし、せっかくの穴場

も早い者勝ちとなってきたようです。

ただ、それに刺激され、一般の人々が毒茸を食さないように注意するのも私の役目かと、自分の楽しみは脇に置き、じっと楽しみを耐えている一年間でした。

(登録 188 岩手県)



近場の林でも楽しめる

WANTED このきのこが欲しい！！

ニオウシメジ(レプリカ制作用,菌株)

オオイチョウタケ,ムレオオイチョウタケ(レプリカ制作用)

お近くで、ニオウシメジが発生しそうだ、という方、どうぞ食べないで、お知らせいただきたく存じます。他のきのこも、できる限り現状保存して(撮影していますので、採らないでくださいとかの札を立てる)ご一報いただきたく存じます。レプリカには鮮度が一番ですので、業者さんと馳せ参じたく思います。ご協力のほど、よろしく申し上げます。

〒 305-0005

茨城県つくば市天久保 4-1-1 独立行政法人国立科学博物館植物研究部 細矢 剛

TEL0298-51-5159(代表)0298-53-8973(直通)e-mail:hosoya@kahaku.go.jp

「シルバーマイスター」制度発足

清水高志

この度、青梅市では「シルバーマイスター」という制度が発足しました。

この制度は、市内の優れた技術、経験を有する高齢者で、その技術等を次世代に継承することが

できる人が「青梅市シルバーマイスター」として登録されます。

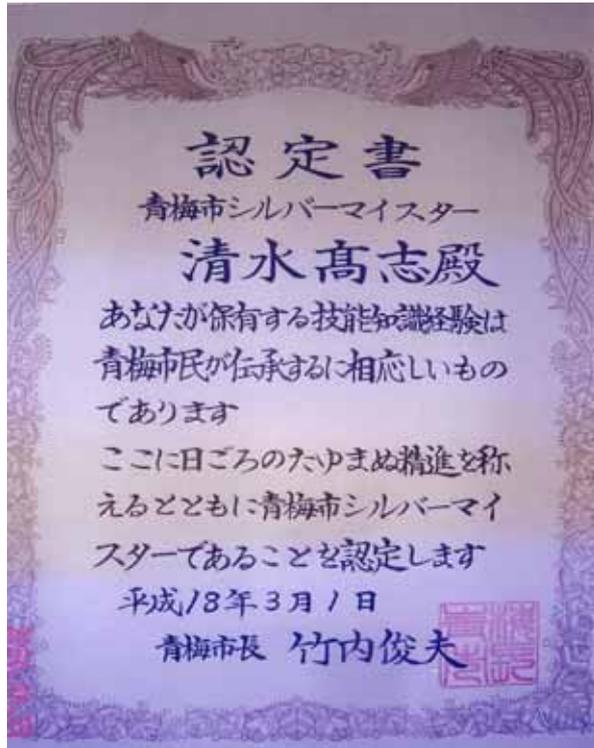
登録後は依頼のあった団体（市内の小、中学校、保育園、幼稚園、自治会、高齢者クラブ等）にボランティアとして講師、指導者として技術等を広めることを行います。

私は、自分で持っているこの知識、技術等を広く市民の皆さんに活用してもらい、きのこの知識を広く普及し、併せてきのこの消費宣伝に役立てればと思い、この制度に応募しましたところ、平成18年3月1日付で青梅市長より「シルバーマイスター（生きがいの達人）」として認定されました。

今までも、市主催の「しいたけ栽培講習会」、都主催の「野生きのこ教室」等の講師及び都内のきのこ生産者の指導を20年近く務めて参りました。

これからも、健康に留意し、この制度を活用して「きのこアドバイザー」としての活躍の場を更に広めて行きたいと思っております。

(登録 144 東京都)



WANTED

根田先生からの手配書

Date: Sat, 17 Jun 2006

知り合いの学生がニオウシメジの遺伝的変異について調べています。日本全国のニオウシメジの菌株を集めたいので、ご協力いただけないでしょうか。菌株または生の子実体を根田まで着払いで送ってくださると助かります。いつも、お願いばかりで恐縮ですが、よろしく願います。

〒305-8687 茨城県つくば市松の里1 森林総合研究所きのこ微生物研究領域チーム長 根田 仁

TEL:029-873-3211 FAX:029-874-3720 e-mail:neda@affrc.go.jp

もうひとつの連絡先

〒260-8682, 千葉県千葉市中央区青葉町 955-2, 千葉県立中央博物館 吹春俊光

メール:fukiharu@chiba-muse.or.jp(事務局)

ファクシミリ:043-266-2481(博物館)

電話:043-265-3921(博物館植物学研究科)電話:090-4810-9720(吹春)



きのこ狂忍法秘伝 貳の巻 「心頭滅却の術」

毎年新聞紙上を賑わすきのこ中毒の事例は、ほとんどが知人からもらったきのこによるものだ。きのこ狩りをした人の家族が中毒した場合でも、採った本人が被害者として記録されることは稀である。自分が中毒することは、きのこ狂にとってこの上なき恥。保健所からの同定依頼で「本人は無事」と記された中毒概況報告書を見るたびに、脂汗を流しやつれはてながらも、執拗に病院行きを拒んでトイレに立て籠もる「自称きのこ名人」の姿が目につく。

小倉健夫（登録 No.132 茨城県）

翁茸(オキナタケ)の日記帳(10)

毒きのこ題

翁茸

毎年きのこシーズンになると、きのこ中毒の話が新聞やテレビを賑わします。今年もツキヨタケやクサウラベニタケなどによる中毒数件が報道されました。何れも食用になる種類と間違えて食べたのが原因のようですが、食毒を見分けることは思いのほか難しいものです。そのきのこが人にとって毒であるかどうかの判断は、そのきのこによる中毒の実例があるか否かで決まります。それは、毒成分によっては動物試験の結果だけで判断できない場合があるからです。この意味では、中毒事件は非常に貴重な人体実験と言えるでしょう。0君も若いころ悲惨な中毒事件に関わり、その事が発端になってそれまで知られていなかった二つの毒きのこが明らかになりました。

その一つはコレラタケです。昭34年だったと思いますが、その頃0君は東京・目黒に在った国立林試の研究者でした。当時今関六也先生(故人)が保護部長で、0君は今関先生の指導を受けてきのこの勉強をしていました。何時ものように実験に取り掛かろうとして机に向かうと、直ぐに今関先生からお呼びの電話です。早速部長室へ何うと、「立川保健所から電話があり、府中できのこが原因と思える中毒があった。ついては詳細を調べて欲しいと言っている。0君、すぐに現場へ行って調べてくれないか」と言うのです。0君は、取るものも取り敢えず先ず中毒のあった家に向かいました。そこには、保健所の担当官と立川病院の医師が待っていてくれました。担当官の説明によると、裏畑のゴミ捨て場の付近に生えていたきのこを、隣家の婆さん(田舎の出身で、きのこには詳しい)に見せたところ、クキが裂けるので食べられると言われた。そこで夕食にうどんと一緒に炊き込んで一家5人で食べたところ、翌朝になって全員が嘔吐、下痢、腹痛が酷くやがて昏睡状態になり、10歳の女の子が死

亡したというのです。幸いに命拾いをした母親に案内されて裏畑へ行くと、そこには5~6本のきのこが残っていました。母親は、このきのこを食べたとはつきり言います。一見するとケコガサタケ属の仲間であることは判りましたが、毒性については不明でしたので動物による毒性分析を保健所に依頼し、医師には中毒症状の詳細と解剖結果の所見をお願いしました。持ち帰った標本を詳細に検鏡したところ、アジロガサタケに類似するが毒性がある点で異なるので、一応和名をドクアジロガサタケとし、後に学名は本郷次雄先生によって*Gabrina fasciculata* Hongo と命名されました。その後、医師の所見からコレラ様の症状が顕著であることが解ったので、警告の意味を含めて和名をコレラタケと改名しました。後になって5~6件のコレラタケ中毒が報告されていますが、このきのこは府中の中毒で初めて明らかにされた毒きのこです。

二つ目はニセクロハツです。このきのこについては、本誌第4号に翁茸(オキナタケ)の日記帳(4) - 胃袋の中からきのこを探す - と題して詳しく書きました。このきのこも、昭30年ごろ0君が京大農の教室にいるころ仲間と一緒に手掛けたきのこです。後に本郷次雄先生によって和名をニセクロハツ、学名を*Russula subnigricans* Hongo と命名されました。当時は、金もなく暇もなかった仲間たちが、めずらしく興に乗ってこのきのこの正体を極めるために夜を徹したことが昨日のように思い出されま。今でも京都・將軍塚に登ってニセクロハツを探そうと思うことがあります。このきのこも、大阪・枚方の中毒事件が発端になって明らかになった毒きのこで、思い出深いきのこです。

(2005.11.10 稿)

平成17年の主要な特用林産物の生産動向

区 分		生産量 トン	対前年 増減率 %	生産額 億円	対前年 増減率 %	主要生産都道府県	備 考	
食 用	き	乾しいたけ	4,091	0.1	135	-8.6	大分、宮崎、愛媛、静岡、熊本	
		生しいたけ	65,186	-1.5	688	0.1	徳島、群馬、岩手、北海道、栃木	
	の	な め こ	24,801	-3.9	94	-8.8	長野、山形、新潟、群馬、福島	
		えのきたけ	114,542	1.4	306	-5.4	長野、新潟、福岡、北海道、大分	
		ひらたけ	4,074	-12.5	17	-11.7	新潟、群馬、栃木、茨城、三重、	生産者の減少
	こ	ぶなしめじ	99,787	13.3	423	-1.8	長野、新潟、福岡、香川、北海道	
		まいたけ	45,111	-2.0	280	-5.4	新潟、静岡、群馬、福岡、北海道	
	類	エリンギ	34,342	3.1	197	-4.6	新潟、長野、群馬、福岡、香川	
		まつたけ	39	-73.8	10	-78.5	長野、広島、岡山、山口、京都	天候不良
		そ の 他	2,386	-33.9	14	-36.3		はたけしめじ、きくらげ等
	小 計		394,359	2.5	2,164	-5.1		
	そ の 他 食 用	く り	12,370	-11.1	52	11.1	茨城、熊本、愛媛、栃木、埼玉	
		た け の こ	23,201	-24.7	56	-16.8	福岡、鹿児島、熊本、徳島、静岡	
		わ さ び	4,615	1.4	66	-1.7	長野、静岡、岩手、島根、大分	
そ の 他				250	-4.7		わらび、ぜんまい、薬草等	
小 計				424	-4.4			
計				2,588	-5.0			
非 食 用	う る し	1,340	-4.4	1	-4.0	岩手、茨城、栃木、新潟、福島		
	木 ろ う	55	-17.8	1	-18.0	福岡、愛媛、長崎		
	竹 材	1,290	-6.0	12	-8.9	鹿児島、大分、熊本、山口、茨城		
	桐 材	1,757	-6.9	1	-6.6	福島、秋田、山形、群馬、茨城		
	木 炭	33,547	-6.6	39	-2.5	岩手、北海道、岐阜、福島、島根		
	竹 炭	1,482	-5.4	15	-24.3	福岡、熊本、福島、静岡、山口		
	木 酢 液	3,110	-15.5	8	-15.5	岩手、宮崎、福島、熊本、和歌山		
	竹 酢 液	581	-10.4	6	-10.5	香川、福島、京都、山口、鹿児島		
	そ の 他			100	5.8		薪、つばき油、しきみ等	
計				182	-2.1			
合 計				2,771				

注1 生産量の単位：うるしはkg、竹材は千束、桐材はm³、木竹酢液はキロリットルである。

注2 計が一致しない部分は、四捨五入によるものである。

参 考

1 乾しいたけの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	4,965	4,449	4,108	4,088	4,091
輸入量	9,253	8,633	9,137	8,844	8,375
輸出量	151	118	79	73	85
消費量	14,067	12,965	13,166	12,859	12,381
輸入割合	66%	67%	69%	69%	68%

2 生しいたけの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	66,128	64,442	65,363	66,204	65,186
輸入量	36,301	28,148	24,896	27,205	22,526
消費量	102,429	92,590	90,259	93,409	87,712
輸入割合	35%	30%	28%	29%	26%

3 なめこの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	23,775	24,818	25,068	25,815	24,801

4 えのきたけの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	108,444	110,444	110,185	112,997	114,542

5 ひらたけの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	6,796	5,800	5,210	4,655	4,074

6 ぶなしめじの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	86,550	83,790	84,356	88,066	99,787

7 まいたけの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	44,042	46,843	45,805	46,036	45,111

8 エリンギの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	10,084	19,472	29,882	33,296	34,342

9 まつたけの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	78	52	80	149	39
輸入量	2,395	2,109	2,221	2,317	2,881
消費量	2,474	2,162	2,301	2,466	2,920
輸入割合	97%	98%	97%	94%	99%

10 その他きのこの需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	1,262	1,641	1,922	3,609	2,386

11 たけのこの需給 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	36,114	35,178	31,712	30,800	23,201
輸入量	283,073	259,995	268,416	285,498	265,645
消費量	319,187	295,173	300,128	316,298	288,846
輸入割合	89%	88%	89%	90%	92%

12 木炭の需給表 単位：トン

区 分	13年	14年	15年	16年	17年
生産量	51,878	35,178	39,715	37,486	35,029
輸入量	131,659	135,118	144,135	143,255	148,769
輸出量	814	4,631	5,075	1,053	503
消費量	182,723	172,736	178,775	179,688	183,295
輸入割合	89%	88%	81%	80%	81%

注：木炭の輸入量に竹炭、粉炭、やし殻炭が含まれる為、生産量に竹炭、粉炭を含む。
注：消費量は、生産量 + 輸入量 - 輸出量である。

きのこアドバイザー登録者

平成 18 年 8 月 1 日

合計 230 名（うち女性 30 名）

年度別登録者数

年 度	人 数
9 年度	24 名（うち女性 1）
10 年度	28 名（ 2）
11 年度	28 名（ 1）
12 年度	30 名（ 4）
13 年度	21 名（ 1）
14 年度	20 名（ 5）
15 年度	29 名（ 8）
16 年度	16 名（ 3）
17 年度	34 名（ 5）
計	230 名（うち女性 30 名）

都道府県別登録者数

北海道 9	東京 11	滋賀 0	香川 1
青森 2	神奈川 15	兵庫 9	愛媛 3
岩手 5	新潟 6	奈良 1	高知 7
宮城 3	富山 2	和歌山 3	福岡 4
秋田 7	石川 1	京都 3	佐賀 2
山形 4	福井 8	大阪 3	長崎 3
福島 4	山梨 5	鳥取 2	熊本 4
茨城 6	長野 8	島根 4	大分 3
栃木 16	岐阜 2	岡山 4	宮崎 6
群馬 7	静岡 9	広島 6	鹿児島 1
埼玉 12	愛知 5	山口 3	沖縄 0
千葉 5	三重 4	徳島 2	

きのこアドバイザー登録者名簿

都道府県	氏名	登録No.	都道府県	氏名	登録No.
北海道札幌市	伊藤 定幸	213	栃木県宇都宮市	鮎沢 澄夫	127
北海道札幌市	栄坂 貞夫	103	栃木県芳賀郡市	入野 浩	238
北海道札幌市	大垣 勇夫	163	栃木県塩谷郡喜連川町	薄井 孝司	129
北海道函館市	大島 六生	190	栃木県芳賀郡二宮町	川嶋 健市	165
北海道札幌市	大野 輝雄	240	栃木県那須郡南那須町	小峯 洋一	170
北海道札幌市	斎藤 馨	197	栃木県鹿沼市	真田 邦子	262
北海道札幌市	竹橋 誠司	224	栃木県佐野市	関谷 秀	202
北海道帯広市	中野 大輔	227	栃木県下都賀郡野木町	館野 孝良	120
北海道茅部郡鹿部町	石岡 六美	291	栃木県那須郡烏山町	谷口 友行	203
青森県青森市	笹原 清治	245	栃木県那須郡西那須野町	中山 民男	274
青森県青森市	中里 康和	148	栃木県宇都宮市	福井 陸夫	254
岩手県盛岡市	伊藤 浩	188	栃木県宇都宮市	横田 一郎	184
岩手県盛岡市	井畑 泉	187	栃木県那須郡烏山町	川原 義明	219
岩手県盛岡市	大森 久夫	130	栃木県那須郡南那須町	橘 一十三	225
岩手県盛岡市	平野 潤	273	栃木県芳賀郡茂木町	柳岡 裕	237
岩手県花巻市	南館 昌	181	栃木県宇都宮市	渡邊 剛	316
宮城県仙台市	安藤 洋子	186	群馬県桐生市	泉田 泉	279
宮城県仙台市	木村 榮一	110	群馬県勢多郡新里村	河田 優子	280
宮城県仙台市	佐藤 資之	142	群馬県邑楽郡大泉町	久保田伯一	277
秋田県秋田市	阿部 実	157	群馬県桐生市	清水 豊	138
秋田県大館市	小林 徹	196	群馬県山田郡大間々町	橋本 浩一	278
秋田県秋田市	佐々木仁八郎	113	群馬県新田郡笠懸町	三田 晃之	293
秋田県秋田市	佐藤 繁治	114	群馬県桐生市	朝倉 佑実	330
秋田県秋田市	菅原 冬樹	246	埼玉県秩父市	江口 好晴	161
秋田県横手市	高橋 康夫	173	埼玉県蓮田市	大屋 道則	164
秋田県仙北郡田沢湖町	藤原 竜一	206	埼玉県川越市	佐々木弘子	141
山形県酒田市	斎藤 良次	140	埼玉県さいたま市	佐藤 俊朗	115
山形県寒河江市	三河 孝一	234	埼玉県所沢市	角田 光淳	146
山形県酒田市	渋谷 巖	298	埼玉県さいたま市	永沢 晴雄	122
山形県鶴岡市	高橋 正義	310	埼玉県富士見市	根岸由紀子	204
福島県郡山市	青野 茂	101	埼玉県川越市	松村 祐二	180
福島県いわき市	富田 武子	174	埼玉県蓮田市	吉永 潔	126
福島県いわき市	渡邊久仁夫	326	埼玉県川越市	大久保 彦	288
福島県郡山市	松本 信夫	334	埼玉県狭山市	丸山 文一	305
茨城県稲敷郡阿見町	奥村 弘子	271	埼玉県川口市	関根 亨	318
茨城県水戸市	小倉 健夫	132	千葉県浦安市	斎藤 正寛	198
茨城県土浦市	杉山 敬	283	千葉県流山市	村上 朝洋	256
茨城県竜ヶ崎市	羽生田信夫	150	千葉県松戸市	石黒 弥生	289
茨城県北茨城市	渡辺 千涛	297	千葉県千葉市	中川 憲	321
茨城県常陸大宮市	渡邊麻紀子	332	千葉県千葉市	田中 桃子	335

都道府県	氏名	登録No.
東京都西東京市	小川 武廣	105
東京都青梅市	清水 高志	144
東京都東久留米市	西田 誠之	264
東京都町田市	野口 満男	175
東京都狛江市	嶺川 正勝	182
東京都世田谷区	宮地 良和	152
東京都大田区	古谷 正人	231
東京都町田市	森本 正信	295
東京都杉並区	森 朋子	299
東京都渋谷区	柳川 智巳	307
東京都墨田区	川口 博	308
神奈川県相模原市	荒谷 博	275
神奈川県横須賀市	荻田 毅	261
神奈川県海老名市	佐々木廣海	200
神奈川県厚木市	木内 信行	167
神奈川県横浜市	小林 芳野	244
神奈川県厚木市	七宮 清	149
神奈川県藤沢市	山本 理雄	210
神奈川県三浦市	江川 公明	217
神奈川県横浜市	小川 輝美	131
神奈川県小田原市	河口 浚	290
神奈川県中郡大磯町	上田 忠	296
神奈川県横須賀市	鈴木 清市	315
神奈川県座間市	駒形 伊信	323
神奈川県伊勢原市	鶴川 美保	325
神奈川県足柄上郡山北町	池谷 和美	331
新潟県長岡市	大野 正明	265
新潟県新津市	佐藤 良次	143
新潟県中頸城郡柿崎町	滝沢 則之	119
新潟県長岡市	西山 拓	282
新潟県十日町市	植平 悠史	266
新潟県上越市	今井 了	303
富山県射水郡小杉町	高畠 幸司	118
富山県中新川郡上市町	酒井 肇	221
石川県金沢市	中榮 義威	147
福井県遠敷郡上中町	池上 成志	159
福井県福井市	笠原 英夫	133
福井県大野市	川端與一郎	193
福井県鯖江市	川端 秀治	166
福井県武生市	高橋 知子	248

都道府県	氏名	登録No.
福井県敦賀市	森澤 誠爾	236
福井県福井市	松永 巳藤	233
福井県福井市	黒田真奈美	328
山梨県甲府市	秋山 直子	102
山梨県甲府市	戸沢 一宏	121
山梨県甲府市	斉藤 武	139
山梨県北巨摩郡高根町	野村由紀夫	253
山梨県北杜市	木村 友浩	319
長野県東筑摩郡坂北村	飯嶋 邦久	158
長野県上高井郡小布施町	越 裕之	195
長野県茅野市	篠原弥寿夫	171
長野県長野市	嶋 泰治	172
長野県小県郡長門町	滝沢 国雄	214
長野県須坂市	永田 栄一	284
長野県北安曇郡白馬村	井上 和男	312
長野県中野市	湯本 幸孝	320
岐阜県美濃市	川尻 秀樹	135
岐阜県武儀郡武儀町	鈴木 和之	145
静岡県磐田市	秋山 富雄	156
静岡県富士宮市	植松 元春	189
静岡県藤枝市	河村 正幸	137
静岡県島田市	菅 功	220
静岡県伊豆の国市	佐々木優子	276
静岡県浜松市	武藤 治彦	208
静岡県静岡市	望月 英希	257
静岡県伊豆市	大石 英史	292
静岡県駿東郡長泉町	山田 恭久	333
愛知県豊川市	門屋 健	107
愛知県春日井市	狩山 哲章	134
愛知県豊田市	久米 直子	242
愛知県豊橋市	西川 収示	281
愛知県岡崎市	伊藤 浩貴	324
三重県一志郡白山町	清田 卓也	111
三重県津市	多田 有人	247
三重県津市	原田栄津子	263
三重県熊野市	岩崎 哲也	300
兵庫県三田市	坂田 洋子	199
兵庫県宍粟郡山崎町	鳥越 茂	252
兵庫県神戸市	丸西 一枝	267
兵庫県神戸市	村岡 義博	209

都道府県	氏名	登録No.
兵庫県三田市	増田 明弘	269
兵庫県氷上郡柏原町	松下 均	232
兵庫県尼崎市	松代 公一	268
兵庫県西宮市	萩下 志朗	314
兵庫県神戸市	細田 俊	317
奈良県五條市	吉岡 佳彦	212
和歌山県西牟婁郡中辺路町	大槻 国彦	192
和歌山県和歌山市	澤野 誠	116
和歌山県和歌山市	阪井 良雄	222
京都府京都市	小寺 祐三	243
京都府長岡京市	西村哲次郎	259
亀岡市余部町清水12-8	藤田 徹	255
	田路 綾	251
大阪府羽曳野市	福田 裕	306
大阪府茨木市	岡田 秀美	327
鳥取県岩美郡国府町	霜村 典宏	117
鳥取県鳥取市	牛島 秀爾	294
島根県邑智郡石見町	古田五二嗣	178
島根県益田市	津島 辰雄	226
島根県松江市	永島 守	302
島根県飯石郡飯南町	齋藤 恵子	313
岡山県岡山市	越井 清	169
岡山県津山市	藤原 直哉	177
岡山県津山市	柴田 靖	201
岡山県和気郡和気町	大森 章生	336
広島県三次市	衛藤 慎也	162
広島県広島市	川上 嘉章	109
広島県広島市	山手万知子	154
広島県広島市	坂田 勉	223
広島県廿日市市	中本 祐昌	228
広島県広島市	井本 敏和	311
山口県山口市	井上 祐一	258
山口県大津郡三隅町	小枝 登	112
山口県防府市	上岡 宏隆	218
徳島県徳島市	湯浅 明男	211
徳島県小松島市	宮田 隆弘	235
香川県高松市	池田 芳孝	301
愛媛県伊予郡砥部町	沖野登美雄	106
愛媛県伊予市	大本 幸徳	239
愛媛県松山市	松本 泰	272

都道府県	氏名	登録No.
高知県高知市	荒尾 正剛	185
高知県香美郡土佐山田町	今西 隆男	270
高知県高知市	出口 和樹	250
高知県高知市	松木 昭二	179
高知県香美郡野市町	水田ゆかり	207
高知県高知市	内村 直也	216
高知県高知市	大谷 慶人	304
福岡県福岡市	芦刈 詔司	215
福岡県福岡市	小嶺 葉子	286
福岡県久留米市	平木 貞視	229
福岡県福岡市	田村 壮一	322
佐賀県佐賀市	蒲原 邦行	108
佐賀県佐賀市	川原 密生	136
長崎県諫早市	鴨川 秀俊	260
長崎県南高来郡深江町	楠田 元治	194
長崎県諫早市	森永 鉄美	153
熊本県上益城郡益城町	万江 正	124
熊本県熊本市	深水 三郎	230
熊本県菊池郡西合志町	塩津 孝博	309
熊本県鹿本郡植木町	坂井 邦彦	329
大分県大分市	波多野英治	205
大分県玖珠郡玖珠町	松尾 芳徳	151
大分県日向市	岡崎 和代	241
宮崎県北諸県郡山之口町	大杉 博文	191
宮崎県日向市	大野 裕	104
宮崎県東臼杵郡諸塚村	戸高 敏安	285
宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町	山中 實行	183
宮崎県宮崎市	吉田 武彦	155
宮崎県東臼杵郡椎葉村	椎葉 輝基	287
鹿児島県始良郡始良町	溜 敦幸	249

お知らせ

1 今年度は「山の幸アドバイザー研修（仮称）」を実施

近年、自然指向や健康食への関心が高くなっており、きのこ類や山菜等が注目されている。こうした中、山村の有効な資源である山菜等を活用した地域興しへの取り組みが各地で始まっている。

一方、レクレーション的に行われる山菜取りが増加する中で、毒草の誤食や山菜採取に当たってのルール・マナー違反等もあり山菜資源の枯渇が危惧される等の問題が発生している。

日本特用林産振興会（飯塚昌男会長：山菜文化産業協会会長）では、学識経験者、生産関係者、消費者等よりなる委員会を設け、山の幸（山菜等）の利用方法の情報収集・分析及び一般消費者への普及宣伝、山菜採取に当たってのルール・マナーの検討を行うこととしている。

また、新たに山菜の採取、利用方法、栽培方法、地域振興への活用などについての専門知識を有する「山の幸アドバイザー（仮称）」を養成することとし、今年度は、「山の幸アドバイザー研修（仮称）」を実施する運びである。

詳細は、8月末実施予定の「山の幸アドバイザー研修（仮称）」委員会で決定する予定であり、応募方法等については、決定次第当会のホームページで公開する。

きのこアドバイザーの皆さんにも門戸を開く予定であるので、是非、受講をお願いする。

本研修を実施ことにより、春の「山の幸アドバイザー（仮称）」、秋の「きのこアドバイザー」の活躍が期待される。

なお、平成9年度より毎年実施してきた「きのこアドバイザー研修」は、今年度はお休みをし、「山の幸アドバイザー研修（仮称）」との隔年実施を計画している。

2 各地のきのこ同行会機関誌

各地で活躍されているきのこ同好会から機関誌が届いているのでここに御礼申し上げますと共に紹介させて頂く。（前第9号発行以降の分）

- （1）長崎きのこ会会報「きのこ・ながさき」（2006年1月発行）
- （2）いわきキノコ同好会会報第11号（2006年3月発行）
- （3）埼玉きのこ研究会会誌 NO.19「いっぼん」（2006年4月発行）
- （4）福岡きのこ友の会会誌「菌輪第9号」（2006年6月発行）

お詫び

前号（9号）の編集後記で小倉さん（茨城）を「野鳥の会」と紹介しましたが「昆虫の同好会」の誤りです。ここに謹んでお詫び申し上げます。

編集後記

今年も梅雨末期の豪雨が九州から北陸、信越地方等中心に日本列島各地を襲い深い傷跡を残している。

最近の降雨量は、かつての日本では聞いたこともなかった時雨量が100mmを越えるとか、4、5日間の降雨量が1,000mmを越えるなど、一度も遭遇したことのないものにとってはテレビで放映されている被災地の映像を見てはただただ驚くのみである。豪雨に見舞われた地域の皆様にはまずもってお見舞い申し上げます次第である。

それにしても、近年のこの豪雨、やはり地球温暖化の問題が絡んでいるのであろうか。

森林の整備が叫ばれてはいるものの農山村の過疎化、高齢化の波は既に限界にまで押し寄せ、引いた波の後にはもはや何も残らないところまで来ているのではと思う最近である。

さて、御多用の中、きのこアドバイザー機関紙第10号に投稿下さった皆様に改めて感謝申し上げます、御礼申し上げます次第である。

本機関誌を通じ、研修時期は違っても研修修了者の皆様には一体となって頂き、食育が叫ばれている現在、きのこの良さをアピールして頂くと同時に、きのこを通じての農山村振興に気配りもして頂く中で活動願えれば幸いである。

なお、昨年は9月以降、きのこアドバイザーに関するテレビ局を中心とする報道機関からの問い合わせが多数あった。きのこの生えている現地案内の依頼がほとんどであったがきのこアドバイザーの名が世に知れ渡ってきたものと喜んでる次第である。

国民のアウトドア指向から取り上げているものと思われるが、今年も時期が来れば、また、問い合わせが多数あると思われるので、皆様の御協力をお願い申し上げます。

きのこアドバイザー 第10号 2006.7

定価 1,000 円(消費税、送料込み)

発行 日本特用林産振興会

発行責任者 五十嵐 毅

〒101-0047 東京都千代田区内神田 1-3-5

広栄ビル 3 階

電話 03-3293-1197

FAX 03-3293-1195

URL <http://www.nittokusin.jp>

E-mail info@nittokusin.jp

印刷 日本印刷株式会社

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-3-3

電話 03-3833-6971

許可無く転載することを禁じます。