

キノコとは何者なのかを、'いっちょ前に' 科学する

いっちょ前田のクラッカー。その前田製菓は、大阪府堺市堺区に本社を置くクラッカー・ビスケットを専門とする製菓会社である。大正7年に創業した。石川県能美市の前田製菓とは、無関係である¹⁾。'いっちょ前に'と書いて、ふと調べたら、少し為になったような...、という前置きはさておき、クラッカーの成分を調べて新聞を発行したい気持ちを抑えつつ、ここは、やはりキノコについて述べるべきであろう(「~」;)。

キノコは実は植物ではない。つい最近までしょくいき©のキャラクターにおいて、植物内に列挙していたのだが、はたと植物とは違うことに気づき、分類し直した。現在は、菌類に分類している。

一般的によく知られているキノコには、椎茸、松茸、しめじ、えのき、なめこ、エリンギがあろうか。エリンギは最近よくスーパーに売っているが、むかしはそれ以外の5つがスーパーでの主流だったように思う。「香り松茸、味しめじ」ということわざもあり、味はしめじが一番らしい。しかし、個人的にはなめこが好きだったりもする。そのなめこの栽培を以前したことがあるが、できあがったなめこは自然に生えているなめこ(野生なめこ)とほぼ同じ食感であったので、少し感動した覚えがある。ぜひ、家庭でのなめこ栽培をお勧めしたい。最近では、なめこキットも販売している²⁾。

近年、少しばかりキノコがブームである。昨年からキノコで有名なホクトから、きのこ検定³⁾なるものが実施されている。今年は第2回目だったため、これはチャンス、と思いつける意気込みだったが、結局は予定が合わず受けられなかった。しかし、いつしかキノコ検定をもしょくいき©のブームにしたいと密かに狙ってはいる。栽培すると分かるが、明らかに植物とは違う生長が見られ、ちょっと楽しい。

食べられるキノコを、全キノコの総数から換算すると、非常に少ない。ほとんどが食べられない毒キノコである。実際食用のキノコとして栽培されているのは、10種類程度である⁴⁾。では、人間にとっては毒なのになぜ自然界ではキノコが多いのか? とても不思議である。そこで、以下は、その謎に迫ってみたい。

調べると、キノコは自然界では特別な存在であった。実は、植物よりもかなり歴史が古く、その起源は先カンブリア紀まで遡れる⁵⁾。先カンブリア時代は、地球が誕生した約46億年前以降で、肉眼で見える大きさで硬い殻を持った生物の化石が初めて産出する約40億年を指す地質時代である⁵⁾。そのような時代からがんばりつつあったキノコの自然界での役割は、「分解者」ということである⁴⁾。言うなれば、落ち葉や木材を分解して、土に戻しているのがキノコである。さらには、菌糸を土壤に張り巡らせ、木々と栄養分のやり取りをしている上に⁴⁾、最近では、森の植物間のネットワークが、このキノコに相当する菌根菌類が担っているとの報告もある⁶⁾。写真のように表向きは毒々・派手々しいとも、実はがんばりやさんであった、のかも?。

1) <https://ja.wikipedia.org/wiki/前田製菓> (閲覧 2015. 8. 1)

2) 森産業株式会社: <http://www.drmori.co.jp/> (閲覧 2015. 8. 1)

3) ホクトきのこ総合研究所: きのこ検定公式テキスト. 実業之日本社. 2013.

4) 保坂健太郎: きのこの不思議. 誠文堂新光社, 2012.

5) <https://ja.wikipedia.org/wiki/先カンブリア時代> (閲覧 2015. 8. 1)

6) Simard SW, Durall DM: Mycorrhizal networks: a review of their extent, function and importance. Can J Bot 82, 1140-1165, 2004.

植いき新聞



植物いききサークル

第78号

発行者:犬丸



写真 毒々しいキノコ