

「キノコ観察会」（平成 30 年 11 月 18 日開催）

観察会当日は「おけがや自然塾」、中学生ボランティアの行事と合わせて開催したため、合計で 95 人の参加がありました。

1 講師から事前説明

昔は山に入るとたくさんのキノコが採れましたが、近年では里山が放置されたこと等により山の様子が変わり、採れるキノコの量はかつての 100 分の 1 にまで減少したと言われています。今年は台風の影響もあり、例年よりも特にキノコが少なくなっています。キノコの本体は菌糸（きんし）であり、菌糸から出た孢子（ほうし）を飛ばすことで増えていきます。キノコ類は種類が多く似たものが多いので、採ったキノコを 1 冊の図鑑だけで絵合わせをして食べることは非常に危険です。

当日は野外観察後にヒラタケの人工栽培を行いました。ヒラタケとよく似たキノコにツキヨタケがあります。ツキヨタケは、傘を割ると黒いシミが出て柄（え）にはえり巻状の突起（とつき）があるので見分けがつきます。

事前説明の様子



2 野外観察

沼の東側の観察路から観察を始めました。かつては、水分を好むヒラタケが沼の中の木にも生えていましたが近年は見られなくなりました。観察路ではホコリタケや、カワラタケ、シロカイガラタケやサルノコシカケの仲間が多く見られました。沼内の藤棚付近にはヒラタケがあり、参加者全員で観察しました。沼北側の生簀（いけす）の周りにはマコモがたくさん生えていますが、最近では食用のマコモタケが人気となっています。マコモタケは、黒穂菌（くろぼきん）という菌が寄生したマコモの根元の茎（くき）の部分が肥大化したものです。

野外観察後、ビジターセンターへ戻り今回採取したキノコの種類を講師の指導を受けながら調べました。

野外観察の様子



3 ヒラタケの人工栽培

ビジターセンターの駐車場で、ヒラタケの人工栽培を行いました。栽培方法の説明を受けた後、事前に用意した「ほだ木」へヒラタケとシロヒラタケの種駒（たねこま）を打ち込みました。シイタケは2年経たないと収穫できませんが、ヒラタケは1年後に収穫ができるということで来年の収穫を楽しみに打ち込み作業を行いました。

採取したキノコの種類調べ



ヒラタケの人工栽培

