

理学部附属 植物園のいきものたち

第9回

今回は特別編として植物園のきのこを紹介します。

きのこことかびの仲間は植物でも動物でもなく、真菌という全く異なった生物群に属します。真菌は細菌とも違う生物です。普段は菌糸という状態で生活しており、真菌にとってのきのこは、植物にとっての果実にあたると思えます。果実の中には種子がありますが、きのこには胞子が形成され新たな世代が育ちます。きのこの嚢は、胞子をたくさん形成するための器官です。



▲写真1

●写真1: オニフスベ (*Lanopila nipponica*(Kawam.)Y.Kobayasi、ホコリタケ科)。

これも歴としたきのこですが、胞子は嚢ではなくこの真っ白な球体の中につまっています。フスベとは瘤を意味する古語で、オニ(鬼)は大きいことを意味しますが、その名の通り、時として人の頭ほどにまで大きくなります。胞子が熟す前ならば食用になり、表皮をむいてスライスして炒めるとおいしく食べられます。胞子が熟して白色から褐色になってからは、文字通りほこりっぽくて食べられません。植物園では初夏、トウサイカチの根元にたくさん発生していました。



▲写真2

●写真2: アラゲキクラゲ (*Auricularia polytricha*(Mont.)Sacc.、キクラゲ科)

「キクラゲって海にいたって思っていました。」なんて驚かれることも多いのですが、周辺の吉田山などでも普通に見られるきのこです。中華料理にはおもに、キクラゲという別の種を栽培したものが使われていますが、キクラゲの方が吉田山などで見つけるのは難しいかもしれません。これらは立ち枯れの木や倒木に発生するので、枯木が「ゴミ」として処分されてしまう環境では、当然見られなくなってしまいます。

多くの方が、きのこは秋にだけ生えると思こんでいるようです。しかし、オニフスベがそうだったように夏にもたくさんありますし、キクラゲ類はほぼ一年中採れます。植物園でも梅雨の晴れ間、ニフトコの幹にたくさん見かけました。

(写真・解説: 今村彰生、2003年7月4日撮影)