

諏訪のキノコで「地域おこし」を

長野環境人士

自然に優しく、暮らしを楽しく

小林光さん

対談

小山明人さん



小山明人さん 69
茅野市八ヶ岳総合博物館
専門委員キノコグループ、菌類懇話会事務局

登山きっかけに

小林 なぜ、キノコの研究にかかわることになったのでしょうか。

小山 大学時代に登山を始めました。ハードになればなるほど必要な装備が増え、その分、持参するものを減らす必要がありました。沢登りでは現地調達する食料の割合を増やそうと思い、山菜、溪流釣り、キノコへと学びの対象が広がっていきました。ところが、キノコはなかなか手ごわい。そんな折、国立科学博物館で菌類の分類講座に参加しました。

小林 講座に参加していかがでしたか。

小山 高度な内容で参加者は研究者や学生が中心でしたが、アマチュア研究者もいてその一人が私です。当時は関東地方に住んでいましたが、関東にはアマチュアの会がいくつもありました。各会では指導者自身のレベルアップが必要という共通の課題がありました。そこで「菌類懇話会」を各会の横断的な勉強会として立ち上げました。当初の会員数は約30人。現在は約170人で大学の先生や博物館の研究者もいます。

小林 世界的に見て日本のキノコ研究の現状はどのような状況ですか。

未知種 9割でワクワク



小山 盛んですね。日本にはキノコがたくさんあり、古くから食べる習慣があります。研究者は少ないものの、栽培関係の方やアマチュアなど下支えしている層は厚い。

小林 なるほど。確かに。ところで、小山さんがこれまでに発見した新種のキノコはあるのですか。

小山 3人の共著で論文発表したアカネアミアシクチです。私が採ったのは白駒の池の下流でした。全身が深紅のキノコでなかなか採集できない珍しいキノコです。

珍しい新種発見

小山 山に行った時に食べられるキノコかどうかの研究のきっかけのことでしたが、ここまで情熱を注ぐのには何か理由がありそうですね。

小山 日本の菌類の研究は世界的には盛んですが、昆虫や植物などと比べると、研究者は少ないです。そのため未解明なことが多い研究分野でもあります。例えば、ここにキノコが100種あるとして名前が付いているのは10種ほど。残り9割は未知種です。ワクワクしませんか。

いと感じます。

小山 ムギクサホソソフウセンタケについて数年掛けて論文にまとめ、日本新産種(海外で発見例があるが、日本では初めて発見された生物種)に認められました。名前には当初「チノ」を入れようかと思いましたが、亜高山帯で見つけたことが伝わるかと思いい「ムギクサ」を使いました。学名は別ですけどね。私が世界で初めて発見した新種キノコは1種、日本新産種は2種。現在、大学教授との共著で新たな日本新産種についての論文を執筆中です。

小林 新種のキノコとは。

小山 アカネアミアシクチです。私が採ったのは白駒の池の下流でした。全身が深紅のキノコでなかなか採集できない珍しいキノコです。

まだまだ未解明な部分が多いきのこの研究。市民研究者の活躍の場も大きく見つけたきのこのことについて語る小山さんと小林さん(7月25日)

豊かなキノコ相

小林 菌は見えないけど、いろいろな役割を果たしていますね。小山 森林が豊かになるには地面の中の共生関係がうまくいっていないといけません。例えばAという木とBという木があっても、AとBの間には菌糸が通っていてもその間に菌類がない。AとBのそれぞれに必要なものを与え、いたたく菌を介したネットワークができていくようなのです。

小山 はい。諏訪は全国的にもいいフィールドです。博物館には顕微鏡類などの機材がそろっており、標本庫もあります。自然系の学芸員がいなくてや標本のデータベースが公開されていないなど足りない点があります。

小林 諏訪地域にはこれだけ豊かなキノコ相があつて、さまざまな種類の野生キノコを家庭で食べる文化がある。秋になると、行政による持ち込みキノコの鑑定が行

小林 夢や構想で結構ですが、キノコによる地域おこしは諏訪に

小林光さん 73

元環境省環境事務次官。東京大先端科学技術研究センター研究顧問。茅野市行政アドバイザー(環境分野)



菌類を介した共生関係が健やかな森を支える

小林 10年以上前ですね。後の研究で学名が変わってしまいました。和名はそのままです。

まるでエコビジネスの縮図

小林 キノコの研究を進めるに当たって諏訪に住んでいる利点がありますか。

小山 諏訪地域はキノコの宝庫です。標高差が大きいので、植生が多様です。天竜川水系と富士川水系の川があり、地形的な変化もあります。

小林 キノコの生態学的な役割って何だろうと思いますか。というのは、私も八ヶ岳総合博物館市民研究員のキノコグループに参加させてもらっていますが、キノコは大きく分類すると、栄養を吸い取って生きる腐生菌と木と助け合って生きる菌根菌があると聞きました。その時、エコビジネスと同じだなと感じました。一つはエコビジネスの典型でこみを片付ける仕事、腐生菌のような役割ですね。もう一つは共生。相手のいらないものをいただき手が欲しいものを提供する。これは菌根菌でしょうか。キノコの世界がエコビジネスの縮図のように感じしました。

小山 基本的な作用として生産、分解という考え方があります。例えば、森の中に折れた枝がありますが、そのままだと高く積み重なっていきつづけます。大部分は菌類が分解します。

小林 菌類が生態系の下支えをしているのですか。

小山 そうです。植物の8割以上は共生です。アカマツは季節によって共生する菌類が変わりますが、約100種類あるといわれています。

小林 キノコメッセのようなイベントが始まればいいですし、秋だけでなく春から秋までキノコの鑑別相談を受けてもらえるようなシステムができるいいですね。

また、マツタケ料理だけではなくきのこ料理を出す店が多くできると楽しいですね。キノコ狩りツアーなど観光も盛んになるかもしれません。キノコを食べる人たちがいて生産農家もいて、鑑別が受けられ、専門家の話が聞ける。研究ではすでに市民研究員の中に信州大や慶應義塾大の先生方、東京大や鳥取大の大学院生も加わり協力関係が始まっています。日本の中で、きのこといえば信州諏訪といったような面白い展開が生まれるような気がします。

小林 夢や構想で結構ですが、キノコによる地域おこしは諏訪に