

## Message from Members

### 「採集した茸をお持ちください」が・・・

伊豆 明雄（「ふく料理 伊豆」）

1999年に千葉菌類談話会の御仲間に入れていただいた。

きっかけは、山歩きのためのトレーニングに牛久にある笠森観音「関東ふれあいの道」に出かけた折、所々に形のよい食べられそうな茸がニョキニョキ。しかし食べるのは恐ろしいと見るばかり。

あるときふく連盟の会の席で、誰か茸に詳しい方を知らないかと尋ねた所、青葉の森の博物館にきのこ博士がおいでになさるとの事を知り、ぶしつけながら早速電話をさせていただいた。

「採集した茸をお持ちください」とのご返事を頂き、何種類かの茸を持参した折り、吹春先生にお会いし、懇切丁寧に同定していただいた。その折、菌類談話会があり、観察会、スライド大会、その他、色々行事があるとの事を聞き、早速入会させて頂いた次第です。

その後、顕微鏡の使い方、スライド大会、大作様によるデジカメの撮り方の講座、その他できる限りの行事に参加させていただき、殊に2003年11月はじめの中央博物館講座「房総きのこ今昔」の講義で、外生菌根・内生菌根と植物、殊に樹木との関係について教えていただき、今までの茸に対する見方と異なった見方ができそうな気がする今日この頃です。ありがたいことです。



ふく料理 伊豆にて 右がご本人