

編集後記

■今年は珍菌の当たり年でした。珍菌でなくとも図鑑でしか見ることができなかったきのこに出会う喜びは隠しきれません（北） ●ホンシメジが手ごろな価格で店頭にならぶようになりましたね。いろいろ試してみましたが、Simple is best. 単独のホイル焼が一番美味しいようです（公）

■いつも利用しているスーパーマーケットで物価の優良児、エノキタケ、ブナシメジ、マイタケ、ナメコが昨年秋頃から値上がりした。値段据え置きでも量が減っていたり、以前の値段で特売の目玉商品として時々売られていたりする。キノコよ、おまえもか…。食物繊維が豊富で、ノンカロリー。和洋中のどんな料理にも利用でき、おまけに美味しい。毎日たくさん食べたい食材だから、これからもどうか低価格でいてね。（悦）

■昨年の4月から、勝浦の海の博物館というところへ異動になりました。職場の窓からは海がみえるオーシャンビューのすごい立地。しかし会員さんからは、きのこもって行くのに非常に不便だから早く戻ってくるように、との御意見。いつ戻れるでしょうか。そして元の職場にうまく戻ることができるでしょうか。勝浦では朝市の野生きのこを見学できたことが収穫でした。海の生物のことが何もわからず、職場の同僚には迷惑をかけてばかりです。 ●昨年の科博の菌類展は見事でしたね。 ●昨年の秋には、大阪市立博物館の佐久間さんと、INAX ギャラリーの「考えるきのこ展」を考えました。これも昨年の収穫でしょうか。この展示では千葉菌がご予約している青木実さんの資料を展示したコーナーも設けられていますので、名古屋か東京での展示は是非ご覧ください。今回の号には相良先生に特別にご寄稿いただき、青木実さんの貴重な思い出を記録に残していただきました。ありがとうございます（光）

■いささか食傷気味のレイアウトですが、継続は力なり、と言い聞かせて今号も完成となりました（幸）

□本誌に加え、ホームページへのご意見ご感想などもありましたらお聞かせ下さい。

またご要望も受付けております（事務局）

千葉菌類談話会通信 25 号 CHIBA MYCOLOGICAL CLUB BULLETIN NO. 25

2009 年 3 月

発行／千葉菌類談話会

編集／千葉菌類談話会編集幹事

千葉菌類談話会事務局

〒260-8682 千葉市中央区青葉町 9 5 5-2

千葉県立中央博物館植物学研究科 吹春気付