

どんぐりキノコ 10周年

木下 裕美

2007年よりどんぐりを美味しく食べる研究を始めました。当初はデンプンの精製に力を入れていました。その際、必ず残渣が出るのですが、どんぐり料理について新聞の取材を受ける機会があり、新聞記者の方から『どんぐりのおからの使い道もあると面白いね!』とご提案をいただきました。それがきっかけで、食べても美味しくない、使い道に困ったどんぐりの残渣はきのこ栽培で活用できないだろうか?と考えるようになりました。その理由としては、私の研究はどんぐりを捨てることから始まるのですが、その際、きのこに遭遇します。のちに、アミガサタケ、ヤマドリタケモドキ、トリュフなどの発見へと繋がるのですが、どんぐりときのこは密接な関係があるに違いないと感じていたからです。きのこ狩りをするようになったのはそれよりあとで、きのこ栽培への興味の方が先でした。



どんぐりキノコ第一号

そのインスピレーションは見事に的中して、翌年の2011年に『どんぐりキノコ』の発案者として新聞に掲載していただきました。今年はどうんぐりからのきのこ栽培の研究10周年にあたります。ここからは『どんぐりキノコ』との10年にわたる軌跡をお伝えしたいと思います。

2010年、どんぐりのおからから、まずはクワガタの餌である菌糸瓶を使って始めてみました。4ヶ月かかりましたがヒラタケを初収



シラカシキノコ

穫することができました。そして、マテバシイ、スタジイ、シラカシ、クヌギ、ウバメガシ、コナラ、アラカシ、ピンオークと、どのどんぐりでも可能だということがわかりました。

どんぐりを丸ごとで潰さない方法や加熱してみたものとも比べてみました。きのこは出来るのですが、どちらも菌糸が回るのにものすごく時間がかかるのでもうやりたくないと思いました。

食用には使えない、虫食いや劣化したもの(ダメどん)や収穫には早い青いどんぐり(青どん)でも出来ました。きのこにとって、虫食いや未成熟でも関係ないということもわかりました。



ダメどんキノコ

フルーツの皮(パイナップル、キウイフルーツ、メロン、柿、梨)や新聞紙、コーヒーの残渣、葛の根でも出来るという実験もしました。



パイナップルキノコ

次に試したことは、スーパーに売っている食用きのこを種菌にして作ってみました。



どんぐりエノキタケ

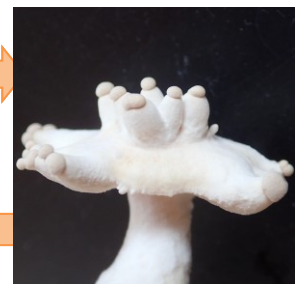
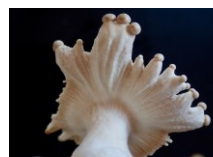
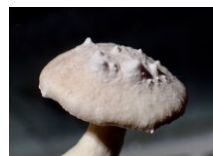
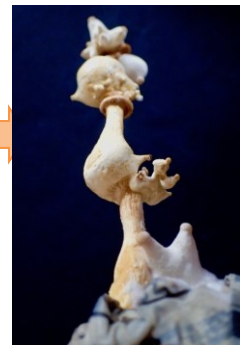
2016年のことです。どんぐりキノコのカサに空気中のゴミが落ちたので、それを爪で取ろうとして引っ搔いてしまったことがありました。すると数日後、面白い現象が起きました。これには驚きでした。子実体の上にムクムクと盛り上がり、新しい子実体が出来たのです。面白いので今度はそのカサへ故意に傷を入れたところ、そこからさらに新しい子実体が発生しました。その年はユニークなカタチのきのこをたくさん作りました。そこで、2018年には記録してみようと思いました。



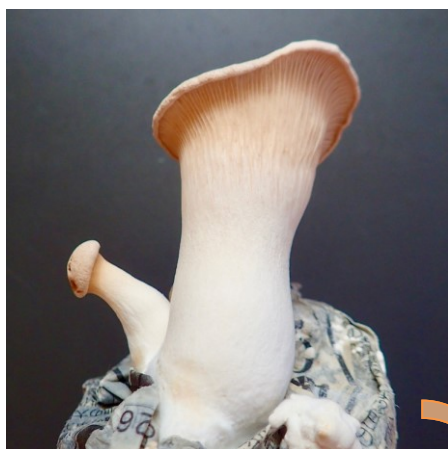
進化の過程



菌床の片側



菌床の反対側からも



元のどんぐりキノコはコレでした！



どんぐりシイタケ



発生より丸4ヶ月かけて進化を続けました

他には、千葉県産のどんぐりだけに？
チーバくんにも変身しました～！



チーバくんのな？

2018年は『どんぐりキノコを作ってみよう』というオリジナルテキストの改訂版を作成しました。そして、2019年より市販の種駒でシイタケも安定して出来るようになりました。

冒頭に戻りますが、手間暇かけて、デンプンを抜く作業をしてのおからをきのこの菌

床に使う事には意味があるのでしょうか。それは比較実験をしてわかりました。とても理にかなっていませんでした。栽培する都合上、きのこの最大の敵はカビです。カビは栄養のある場所をいつも狙っています。どんぐりそのものと栄養（デンプン）が多過ぎるのです。あえて、最小限にすることで、カビに対するリスクを減らすのにとっても有効でした。またきのこもどんぐりをいち早く食べて消化（分解）して自分の陣地（縄張り）を確保（拡大）するためにもその方が都合がよいということもわかりました。加熱したのや丸ごとだとうちはいきません。時間との戦いでもあります。生のどんぐりを粉碎してデンプンを抜く事、それら全てに意味があったのです。

きのこは生き残るためにいつも何かと戦っています。もしかしたら、負ける時の方が多いかもしれません。しかし、こっちの戦略で勝つことも出来ます。どんぐりを拾って、デンプンを精製する事に何の意味があるのかと当時思ったことも何度もありますが、その副産物がのちのきのこの研究に発展したわけで、むしろ今はこのために、どんぐりを拾わされていたのか？と思う時さえあります。1粒から2度美味しいというキャッチフレーズを持つどんぐりの研究。これがどんぐりキノコとの10年間の軌跡です。