

闘え！どんぐりキノコ 地球を救うちびっ子菌士

『なめこ王子がやってきた』

木下 裕美

どんぐりからの食用きのこ栽培の研究を始めたのは2010年になります。当時、菌類が地球の環境に果たす役割についてはそれほどよく知りませんでしたし、考えてもみなかったです。

この12年間で、菌類の存在は生態系には必要不可欠な存在であるということが段々とわかってきました。意外にも菌類は知性を持って、絶えず闘っているのではないかということも栽培中に感じました。そして人間の体内でも大活躍する姿もきのこの魅力のひとつであると思いました。



なめこ王子

そこできのこの魅力を伝えるためにキノコたちのキャラクターを考え、それぞれ菌士たちが地球で活躍している姿を描こうと思いました。

私のどんぐりキノコの栽培法はいかに菌士たちにどんぐりをいち早く食べてもらえるかという工夫を心がけています。そのためにはカビのリスクを減らすためにどんぐりの必要な成分だけを使い、基本的に加熱もし

ません。それが12年間探って理にかなった私オリジナルの手法です。のんびりしていたらカビに侵略されてしまいます。つまりはちびっ子菌士たちの最初に闘うべき相手は、時間とカビなのです！それを人間側で整える研究を独自で続けております。

2021年度は初のナメコ栽培に挑戦しました。ヒラタケ系やシイタケなどは概ね1~2ヵ月ですのでのんびり構えていたら、なんと驚くことに初のナメコは20日目にはすでに発生が始まっていました。次に数日遅れて作った菌床はなんと14日目に発生が始まり新記録となりました。



わずか数週間で発生するナメコ

こんなにも早く出来てしまうナメコですが、新しい発見がありました。それは菌糸拡大の進捗度の目安に関わることです。ヒラタケやエリンギの菌床はとにかく一旦表面全体が白い菌糸で覆われます。それから熟成期間を経て発生する流れです。また、シイタケに関



ナメコの成長の様子



ナメコのぬめりはツツツした甲羅模様

り直しましたが、やはりダメでした。しかし、マテバシイを焙煎（加熱）したどんぐりコーヒードリップの残渣では28日で発生しました。



膜が裂かれて、やがて罅になります



いよいよ孢子流撮影の準備です

しては一旦全体が綿状で真っ白になり、そこから徐々に茶色に変化し、表面が乾いた焦げ茶色になった頃に発生が始まるという、どちらも最初に表面全体が菌糸に包まれるという共通点がありました。ところがナメコだけは独特で、菌床のどんぐりを食べかけの状態です。つまりは菌床全体に菌糸がまわりきらない、一見中途半端な（喰い散らかした）状態で発生が始まっていたのです。発生が始まってもまだ底の部分には菌糸が十分到達してない状態でした。

しかし傘が開き切るころには全体が黄金（なめこ）色になりようやく菌床が完成ということがこの栽培の特徴でした。

どんぐりの種類ですが、コナラ属のウバメガシ、クヌギ、コナラは菌糸の勢いがよかったことに対して、マテバシイ属のマテバシイだけはまったく見向きもしませんでした。使った種菌がよくなかったのだと思い、再度や



ナメコの孢子流はキラキラしています

収穫は2サイクル目も手ごたえがあり、現在3回目が発生中です。今年の冬はとても寒く、ナメコには条件がよかったのだと思います。今後は他のどんぐりでもやってみようと思います。