



福井大学教育学部
附属義務教育学校

No. 05
令和元年 11月1日

学校だより

後期始業式に当たって (校長講話より)

校長 大山 利夫

秋休みの間、皆さんはどのように過ごしたでしょうか。天気があまり良くなかったので、家の中で過ごした人も多いかも知れません。読書の秋ということで、本をたくさん読んだという人もいるでしょう。クラブ活動に集中的に取り組んだ人もいます。サッカー部は冷たい雨の中でも練習していました。

雨といえば、残念ながら先週末に千葉と福島で大雨による被害が発生してしまいました。前期の終業式でも話しましたが、自然災害が発生したときに皆さんがどのように行動するべきか、保護者の方と話し合ってもらったでしょうか。学校の外にいるときに災害が発生した場合には、自分自身で身を守る必要があります。そのようなときに適切な行動がとれるように、日頃から心がけてほしいと思います。

さて、今日から後期が始まるわけですが、一人一人が具体的な目標をもって、それを実現するため努力してほしいと思います。特に9年生は進学を控えた大切な時期となりますので、健康管理にも留意して充実した学校生活を送ってほしいと思います。

ところで、終業式の時に食欲の秋にちなんで味覚のお話をしましたが、今日はその続きで、キノコの話をしてと思います。皆さんキノコは食べますよね、どんなキノコをよく食べますか？スーパーマーケットにもシイタケやマイタケ、シメジやエノキタケ、ナメコ、エリンギなど栽培されたキノコが年中売られています。どれもおいしいですよ。キノコの旨味成分は、ちょっと難しい名前ですがグルタミン酸です。グルタミン酸は昆布だしの成分で「味の素」などの調味料に使われているものです。特にシイタケは干しシイタケにするとグルタミン酸以外にグアニル酸という旨味成分がつくられます。干しシイタケを戻してつくる椎茸だしには二つのうま味成分が含まれるのでその相乗効果でおいしく感じるのです。

キノコという名前の由来は、木に生えたり木の側に生えるから“木の子ども”でキノコというのが有力だそうです。ただし、キノコというのは関東の方の呼び方で、地方によって呼び方が異なります。北陸、岐阜、新潟は“コケ”と呼びます。私が福井に来たばかりのとき、福井の人がコケというのでスギゴケなどの地面に生えているコケ植物のことを想像してしまったことがあります。キノコにつく小さな虫で“コケムシ”というのもありますから、キノコの古い呼び方なのかも知れません。ちなみに東北地方ではキノコを“モダシ”と呼び、関西と東海は“タケ”と呼びます。つまりシイタケ(椎茸)のタケ(茸)です。

それはさておき、キノコがカビの仲間だと知っていましたか？皆さんカビは見たことがありますよね。パンやミカンなどにカビが生えることがあります。カビをよく見ると細い細い糸でできています。そのカビの細い糸がたくさん集まってキノコができています。キノコは植物でいえば花に相当する役割もっています。子孫を増やすためにキノコの傘の裏側に胞子という小さな粒をつくり、その胞子が飛び散っ

てそこからまたカビの細い糸が伸びて増えていきます。キノコには枯れた木に生えるものと生きた木に生えるものがあります。皆さんがよく食べるシイタケなどの栽培できるキノコは全て枯れた木に生えるものです。シイタケは枯れた椎の木に生えるので椎茸です。枯れ木に生えるキノコは枯れた木を土に戻す分解者の働きをしています。別の言い方をすれば、“森のそうじやさん”なのです。これに対して生きた木の側に生えるのがマツタケなどです。たとえば、マツタケは赤松の林に生えますが、マツタケになるカビは松の根から養分をもらって成長し、お返しに松の木の根の養分吸収を助けるとともに、根が病気にかからないように守ってあげます。このように助け合う関係を共生（共に生きること）と言います。マツタケは赤松林がないと増えることができないため栽培することが難しいのです。

マツタケやトリュフなどの高級食材となるキノコもあれば、やっかいなキノコもあります。それは毒キノコです。食べられるキノコと毒キノコを見分けるのは難しいので、山でとった天然のキノコの場合は詳しい人に見てもらってから食べた方が無難だと思います。山だけでなく町中でも毒キノコが生えることがあります。これはイボテングタケ、毒キノコの代表であるテングタケの仲間です。傘の直径が13センチほどあります。実はこのキノコは大学のキャンパス内で採ってきました。私は、2年前にキャンパス内にある外来種の松の下にこのキノコが生えることに気がつきました。学生さんもよく通る場所なのですが、誰も毒キノコが生えていることを知りません。テングタケの仲間はイボテン酸という毒をもっています。イボテン酸はこのイボテングタケから日本人科学者の手によって単離されたのでこの名前がつけられました。イボテン酸は神経毒で、腹痛や嘔吐だけで無く精神状態がおかしくなったり、意識を失ってしまったりする中毒症状を起こすそうです。そしてイボテン酸は最初の方で話したグルタミン酸と似た構造をした旨味成分でもあります。だからこのイボテングタケは本当はおいしいらしいです、絶対食べてはいけないキノコですけど。ただ、大学にはこのキノコを食べてしまう生きものがいます。何だと思いませんか？このキノコの傘にV字型の切れ込みが入っていることがよくあります。その正体はカラスです。以前このキノコが生えた場所の近くで、カラスが学生の自転車のハンドルにとまったまま、私が近づいても逃げずに、虚ろな顔？で弱々しく鳴いている光景を目にしたことがあります。そして昨日もこのキノコの周りにカラスがうろついていました。

どうしてキノコの中には毒をつくるものが多いのか、いろいろな説がありますが、本当の理由はわかりません。しかしこれらのキノコの毒を利用していくつかの研究用の薬品が作られていますし、医薬品や殺虫剤、新しい調味料などの開発も期待されているのです。薬と毒は表裏一体と言われます。いろいろな薬が毒からつくられてきた歴史もあるのです。

最後に、シイタケ、マイタケ、エノキタケなどの食用キノコでも生で食べるとおなかをこわしますから注意してください。生で食べる人はいないと思いますが念のため。



イボテングタケ（10月27日/文京キャンパス）

編集後記 人間は長い歴史のなかで、生物からたくさんの恵みを受けてきました。毎日の食料はもちろん、木を燃料にしたり、家を建てたり、植物から衣服を作ることもしてきました。また、病気のとくに飲む薬も約40%は自然界から得られたものを原料としています。よりよい自然との共生社会の実現に向けて、子どもたちにも自分たちができることを考え発信できるようになってほしいと思います。

—前期課程教頭—