

# 山と博物館

第11巻 第10号 1966年10月25日 大町山岳博物館



## 新任の御挨拶

九月の人事移動にて市立山岳博物館勤務となり、日数も浅く山岳博物館の内容を未だ把握も出来ず今日にいたり、初代藤巻館長の後を引きつぎ初めての仕事で大変不安なるものがありますが、誌面を拝借御挨拶と所感をのべてみたいと存じます。

まず第一に感じたことは観光都市大町市の東方に位置し市街を一望のもとに見おろし、はるか西方に北アの連山を遠望でき、位置、環境最適と云えましょう。又はるか市街地よりみたる当館は大町市のシンボルでも有り、又観光資源の一端をもなって居ります。

こゝにて飼育研究される特殊な動物、又、植物、そして館内の豊富な陳列品は訪れる観客の目をみはらせて居ります。

一方当館の職員は日夜黙々として岳に又湖に特殊なる研究のため精励して居り、当山岳博物館の特色を発揮すべく努力いたして居ります。

近年、県下各市の中にもその地方の特色をいかして博物館が建設されつゝある状況ですが、当山岳博物館はあくまでも開館当時から特色を生かし、なお、観光面とシタイアツプし広く訪れる人々とのつながりを持って行きたいと考えて居ります。

又当館運営に多大なる御協力御助言下さって居る方々が枚挙にいとまなき由にうかがって居りますが、何卒今後ともどしどしと御叱責いただき、特色ある山岳博物館発展のため御協力あらんことをお願いいたしまして新任の御挨拶いたします。

(大町山岳博物館長 成沢祥人)

# 居谷里湿原の植物

高橋秀男

大町から長野市に通ずる大町街道にそって約三キロほど遡ると、昭和の始めにつくられた大町市の上水道になる水源池がある。こゝから林道が西北に走っていて、行きづまるところが稲尾沢となっている。この山間を居谷里と呼び、水源池はヒノキ・アカマツ・スギなどがこんもりと茂り、湧水が豊富である湿地帯はこの山間に南北に細長く、標高七六〇から八四〇米、長径三・五キロ、短径一・三キロの地域にミズゴケ湿原が広がり、その中に池沼も見られるが、一部はすでに田圃として切開いており、泥炭採掘跡の掘割なども多く見られる。

居谷里湿原は古くから生物相の豊富なこと知られ、山岳博物館では昭和二十四年頃から、しばしば資料収集活動の一端として、機会あるごとに調査活動をくりひろげ、昭和三十一年の居谷里湿原総合調査で始めて本格的な調査が行われた。また、広く県内外の研究者にも動植物の豊富なこと知られ、日本シダの会、信濃生物会、採集と飼育の会、東亜植物学会などの採集会が開催されてきた。湿原の周囲は数年前まで、生育良好なカラマツ、アカマツなどの人工林やコナラ、リョウブなどの雑木林に取り囲まれていたが、近ごろ著るしく伐採が進み、殆んど丸裸同様の山となってしまった。したがって、過去に観察してきた小鳥も、今は少なくなり、博物館恒例の探鳥会を止むを得ず場所の変更をしなければならなくなったほどだ。

湿地には小型のトンボで知られるハッチョウトンボを産することでも有名である。本種は元来南方系の昆虫で知られ、本州中部地方では各地に見られるが、こゝほど数の多いと

ころは珍らしいといわれる。その繁殖場所である湿原も樹林撤出のための踏み跡ができ、湿地内の大切な植物が踏み荒され、昆虫たちの住み家もだんだん失われていくように思われる。

また、毎年湿地内ではミズゴケの採集が行われており、そこに生えている植物は、みな塵かきでリかきむしられれている。居谷里湿原は往時の面影がだんだん失われ、てしまい、動植物にとつてしついに憂うべき状態であるといつても過言ではない。

最近文部省が全国の都道府県に依頼して、まとめた図として未指定の天然記念物候補の所在調査の中にも「大町市居谷里のハナノキ（注）、浅い池にはカンケレイ、ウキツバタ、ヒツジゲサ、ホソバ、タマミクリなどが見られる。



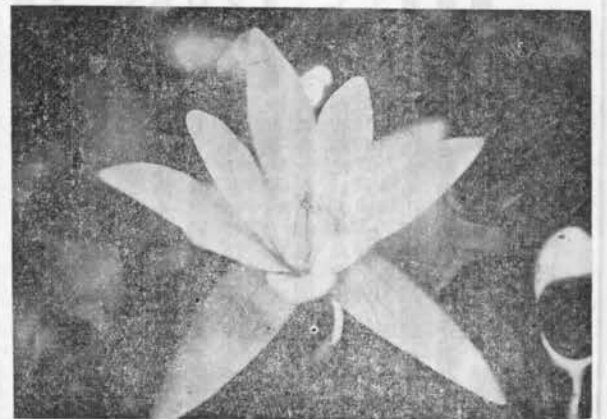
「自生地」として候補に上つていているようであり、湿原とその周辺一帯を一日も早く天然記念物に指定し、保護の手をさしのべたいものである。

居谷里湿原の植物は昭和三十五年の調査では六八〇種（後に訂正するものもでてきたが、）であったが、その後の調査で追加できるものを含めるとおよそ八〇〇種くらいになると思う。狭い地域での植物相としては豊富な方であろう。

居谷里といえど何と云っても、最近になって自生が発見された銘木ハナノキを忘れることができない。湿原のワヘリにはハノノキ、サワラ、ウワミズザクラなどの林があり、この中に直径五〇センチくらいもの株から、芽生えまで見られ、大小あわせて約七〇本のハナノキが生育している。カエデ科の一種ハナノキは岐阜県（中津川市）、恵那市、端穂市、土岐市、恵那郡、加茂郡）、長野県（西筑摩郡、飯田市、下伊那）、愛知県（北設楽郡）の小区域に限られ分布していることが知られていたが、この分布域からずつとかけ離れて昭和三十七年居谷里湿原に自生していることが発見されたものである。

湧水と小さな流れのあるところに群生して林を形づくっていることが多い。葉は裏面が粉白色、三裂している。雌雄異株で大町地方では四月下旬から五月上旬にかけて、葉に先だって花が開く。

ハナノキの近縁種 *Acer rubrum* Linn. がアメリカ合衆国の東岸地方に分布しているという特異性から、わが国植物分布の由来を知る上に重要な植物として注目され、本邦の自生地は全て天然記念物に指定されている。関東平野に広く自生していたムラサキは、今は殆んど姿を消してしまい、信州大学の中山教授は数年前、信州産のムラサキを皇居内吹上御苑や万葉花壇に播種したことがあった。居谷里に見られたムラサキもいつしか姿を消してしまった。大町付近ではこゝ居谷里に三



ヒツジゲサ

株しか見られなかった珍品で、一点を博物館の標本として採集し、他はそつとしておいたのであるが、立木の伐採とともにぜんぜん無くなってしまった。地下に太い根があつて紫色の染料をとることで古くから知られた植物で、白色の花を開く。

昨年、平林国男学芸員が居谷里でハナノキの調査をしたが、その時の採集品の一部を私は国立科学博物館の大井次三郎先生に同定を依頼した。その中に霧が峰で発見されたキリガミネットウヒレンがあり、始めて居谷里に産することがわかった。同種はその後県内では八ヶ岳山麓、県外では静岡、兵庫、広島県などに産地は知られたが、居谷里に不連続的な分布をしている点興味深い。今夏私も居谷里を訪れ、伐採跡の原野にキタアザミ、ミヤコアザミ、ドウヒレン属やオヤマボクチ、ヤマニガナなどの草丈の高いものの中に混つて、多く生育しているキリガミネットウヒレンが採集できた。

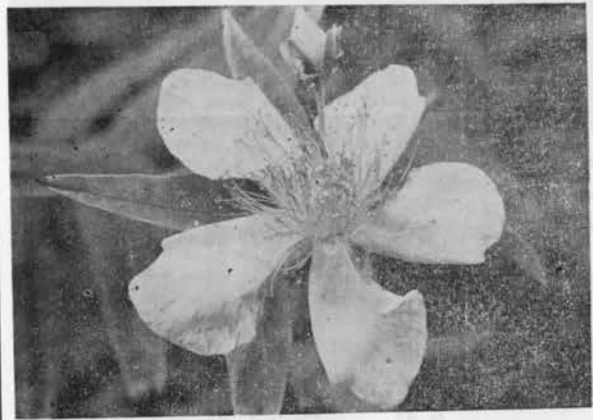


ホソバタマミクリ

居谷里湿原の水分の多いや、凹んだ泥地にはヤチスギラン、コタスキモ、ミカツキグサなどが小範囲に見られ、潤沢な地にはミズゴケに混ってオオイヌノヒゲ、ミズトシボ、チゴザサ、ミミカキグサ、ムラサキミミカキグサ、ホザキノミミカキグサ、ノハナシヨウブ、コマツカサスキ、コバノトンボソウ、カキラン、トキノソウなどが生育している。

小さな水流にそって泥のたまっている所にコオニユリ、ミズオトギリ、サワギキョウ、オタカラコウ、ヒメナミキ、ドクゼリ、アギナシ、クサレダマ、エゾミソハギ、などが見られるが、特に春のリユウキンカ、ミズバシヨウ、ザゼンソウなどの群落は居谷里の名物である。

浅い水溜りにはヒルムシロ、ホソバタマミクリ、ヒツジグサ、カンガレイ、カキツバタ、タヌキモ、ミツガシワなどが群落をなしている。湧水のほとりにはヒメレンゲ、シラヒゲソウ、ツルネコノメソウ、などが多い、やゝ湿った草地にはコバギボウシ、オトコゼリ、チダケサシなどが花期には美観を呈し、ハリコウガイゼキシヨウ、シカクイ、アイバソウ、アブラガヤ、オオシユロソウ、サワヒヨドリ、コケオトギリなどが見られる。



トモエソウ

伐木後の草地にはオミナエシ、カワラナデシコ、ダンドボロギク、ヨツバハギ、ヤマノコギリソウ、ヤナギラン、カセンソウ、ミヤマトウバナ、オオバクサフジ、コウゾリナ、オケラ、アキノキリンソウ、イブキボウフウ、キキョウ、ヤマアワ、キスゲ、シデシヤジン、ムシヤリソドウ、キオン、スズサイコ、オカトラノオ、フジグロセンノウなど背丈の高いものが多く夏の原野を彩っている。

やや湿った林下にはタニヘゴ、トンボソウ、ヒメヘイチゴ、ケゴンアカバナ、タチカメソウ、ベニバナイチヤクソウ、サジガソウ、ヒメザゼンソウ、ヤマトリカブト、ヒロハハナヤスリ、マモコナ、ツルリンドウなどが、乾いた所にはタチシオデ、ミヤマナル

コユリ、ノブキ、ヤブレガサ、オクモミジハダ、マンネンシギ、ハリガネワラビ、シシガシラなどが見られる。

湿地帯の樹木はカンボク、ノイバラ、イソノキ、ズミ、イヌウメモドキ、サワラ、ミヤマキハダ、アクシバ、ヤマウルシ、カラコギカエデ、ハンノキ、ウワミズザクラ、ミツバウツギ、などにハナノキも混っている。植林地を除く湿原周辺の森林はコナラ、イヌエンジュ、ナツハゼ、トネリコ、イワガラミ、コマニミ、コバノガマズミ、サワフタギ、ミヤマガマズミ、コブシ、ムラサキシキブ、ミズナラ、リョウブ、ヤマツツジ、シデザクラ、ミヤマウグイスカグラ、ヤマモミジ、ウシコロシ、オオヤマザクラなどが雑木林を形づくっている。

# きのこの……「」……談……義……

大町市仁科中学校長 荒井好美

タニヘゴモドキはタニヘゴとミヤマベニシダの間種といわれ、両者の性質をかねそなえているもので、船尾沢から木崎湖にかけてやゝ湿った林下に稀に見られるもので、県下では他に三ヶ所しか産地が知られていない稀品である。

ヒメミズニラは木崎、中綱湖に産する水生シダであるが、居谷里池にも生育していることがわかった。居谷里の貯水池は灌漑用水に利用するため、大正元年に建設されたものでヒメミズニラはそれ以後に分布したものである。この分布の由来は居谷里と木崎湖間にカモ類の往来があるところからみて、ヒメミズニラの散布がカモ類によって行われた一例とも考えられ興味深い。

(神奈川県立博物館学芸員)

じりじりと照りつける夏の日が続くと、秋のきこの心配になる。時おり夕立があったり、一日か二日たっぷりおしめりがあると、きのこの菌もさぞかし喜んで、うずうずしていることであろうと思う。きのこの出ない秋などまことに風情のないものである。今年は幸いに慈雨に恵まれきのこの生えもよく、休みの日が楽しみである。

マツタケなどは長くその地に住んで山のようすを知らなければ、そう簡単に数をとれるものではない。シメジはそこへいくと、山の向き、樹木の生え具合、色合などで大体ありそうに見えるが、根気よく探せば見つかることが多い。これらのおいマツタケ味シメジと違って、これらのものがとれば最上の喜びである。しかしいわゆるむだきのことという仲間でも結構よろしく、木につかまりやぶをこ

ねてあちこち探す気分は、まことに得もいえないもので、自然に感謝し、また自分の健康にも満足感を覚ゆるものである。

美味なきのこを蹴散らしてあったり、そのままにしてあることが多い。もったいなく思う。お互いにもう少しきのこに親しみ、正しい知識を持てば、山の自然は一そう楽しさを増すであろう。最盛期には一回の山行きで、食用菌二、三十種はこの地でも採取できる。

三、四年前、きのこの研究家て日本における第一人者とされている学者の方々と、三日ほど泊りがけて採集して歩いたことがある。このような方々でも三種類にひとつぐらいいか、正確な答えはできないといっていた。知らないからではなく未開拓なのである。宿に着けば山仕度もとらず、ましてふるにも入ら

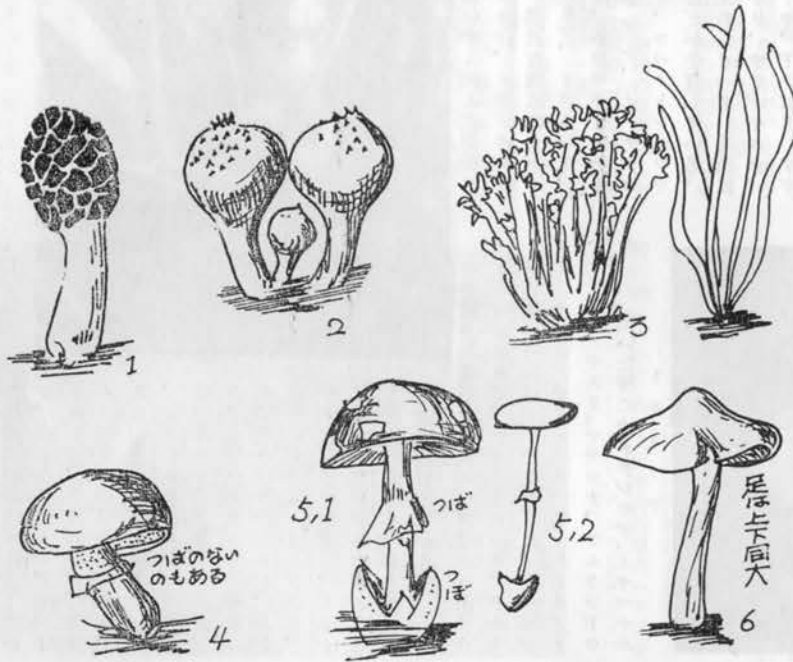
ずすぐ机に向う。そして不明なものを新鮮なちうにと、克明に絵具で写生する。そのまゝにしておけば色が変つたり、しなびたり、液浸標本にしても原色は保てない。カラー写真もひとつの有力な方法であるが、その機微な特徴をとらえて示すには、この写生によらなければならぬことであつた。この研究なみ大抵でないことを、まざまざ見せつけられた次第である。きのこの種類では世界のうちでも最も豊富で恵まれてゐるのに、その研究利用の面では欧米にくらべ著しく劣つてゐる由である。

いづれの任地においても、秋の休日で公用がなく、雨さえ降らなければ、山へ出かける。そして実に多くのきのこの目につくのその名前や食毒の別についてはなかなかはっきりしない。自分の不明種十種類とつてきて調べても、二種類もわかればよい方である。でも土地の方に聞き、多少は文献に学び、あるいは試食して若干の経験と知識を持つてゐるので、浅学をかえりみず、興味のありそうなものについて一部記してみよう。誤つてゐるものがあつたらどうか御教示願ひたい。

(一) 食用になるもの

(a) アミガサタケ (図1)

春から初夏のころ、川原・畑・庭先など不



特定の所にまれに発生する。一見して有毒菌と思ひ手をつけないが、焼いて醤油をつけて食べると、その珍味・美味で奥深い舌ざわりのさかなに相手と楽しめる。

(b) チチタケ

ならやくり林に夏発生。傷つけると白い乳を出す。子供のころは好んで生のまま食べたが、塩いりにでもすると特有の味がしておもしろい。戦時中この乳からゴムの採取を試みたところ約5%とれたという。

(c) ドクベニタケ

よく目につくきのこで、従来は有毒とされていたが、現在は無毒とされている。かむと

舌の先がどこかへとんでいくほど辛い、でると紅色はおち辛味もなくなる。油いためすと紅色はそのままだが、辛味は去つて香ばしく、なかなか乙な味である。

(d) ホコリタケの仲間 (図2)

熟すると頭の先に穴があき、胞子がほこりのように出る。若いうちは内部が白い肉のようである。この仲間が全部食用になる。オニフスベは人頭大もあり、飯田にいた時入手したが、胞子が出る状態になつていたので食べられなかった。

(e) ホウキタケの仲間 (図3)

全部食用になり、紫色のものや白色のものは上等。黄色系のは人により軽い下痢を起すことがあるというが、便通がつくぐらゐに考えればよいのではない。私の家では中毒したことはない。

(f) イグチの仲間 (図4)

ウラボシイグチ(かさの下が紅色)とニガイグチ(辛味がある)を除けば、かさや足が白くも赤くも黒くも、さざると色が変るものもみな食用となる。ヤマドリタケは巨大になり一本で五〇〇グラムもあり、焼いて食べると風味があつてよい。日本ではあまり大きいので気味悪がつて一般には食べないが、西洋では大いに珍重する由。

(一) 有毒のもの

(a) タマゴテングタケ (図5の1)

コシロタマゴテングタケ(図5の2)

中毒死の半数はこれらのものによるといふこれらの仲間が食用になるものもあるが、とにかくはつきり弁別できない限り、ツバとツボのあるものは警戒して食べないのがよい。

(b) ニガクリタケ

クリタケににているが全体として黄色で、かんでみると非常に辛い。前記のものに次ぐ有毒菌である。

(c) カキシメジ

少し食べても中毒して苦しむが死ぬようなことはない。ゆでて水を二週間も取り換えることと無毒となり、しっかりしていて味がよい。

(d) イッポンシメジ (図6)

しめじににているが、大体一本ずつ生え、足はよじれ気味で細い。かさの下はうすい肉色さてだれもが願ひたいことは、食用・有毒のよい判別方法はないものかということであろう。形が見にくく色がどぎつかったり、生のままでは辛味があつたりすると、食用になるのには有毒かと思つて敬遠する。いかにも食べられそうな色合いで味もよいのに、中毒するものもある。よく裂けるのはよいという俗説に迷つて災を受ける場合もある。色も形も味も裂け具合も当てにならないとすると、何で判別したらよいか。試薬も今のところないようである。結局は手軽なきめ手はないのである。ただ幾千幾百年来、先人が実際に食べて経験した伝承による以外にはないということになる。その一部は土地の通の方々が承知してゐるのでそれによるが、文字どおり一部ではない。他は文献や講習などによつて知り、実際にひとつひとつ経験して覚えていくよりいたし方ない。わざわざそんなにまでしなくてもよさそうなものにといわれる。もっともであるが、それが又楽しいのである。あのさまざまなる形・色・は、ものこそいわけが、それぞれ一杯趣向をこらした競演の姿である。これに心がひかれる時、あえて食毒の別はなく、いづれにも親しさを覚えて、友人に会い知人を得た思ひがする。そして探求すればするほど興味のわくと同時に、自然の広大さになだ圧倒されるのである。

(一) 一般の方には確実に知つてゐるものだけを食用にし、不明不確なものには用いてはならないことは附記しておきたい。

表紙説明  
ムラサキ 撮影 高橋 秀男

山と博物館 第11巻第10号  
一九六六年十月二十五日発行

発行所 長野県大町市TFL(大町)二一  
大町 山岳博物館  
印刷所 大町市下仲町  
大糸タイムス印刷部