

山と博物館

第57巻 第9号 2012年9月25日

市立大町山岳博物館



さんばくこども夏期だいがく（関隊長といく おおまちの登山史見て歩き隊）

さんばくこども夏期だいがく

千葉 悟志

山岳博物館では、小学生の夏休みに合わせて、こども夏期だいがくを開講しています。

「夏期だいがく」の名は、毎年、大町市の木崎湖の畔ちかくで開講されている「信濃木崎夏期大学」に因んだもので、小学生にとっては少々、堅苦しいなまゝであり、「学校が休みでも勉強しなければいけないのか」と思わせかねない名称に最初は心配しましたが、実際に参加者を募ってみると回を重ねるごとに盛況となり、なかには定員を超える申し込みに、参加をお断りする講座も出てくるようになりました。

これは、実施した学芸員や専門員の反省と改善点の提案などが功を奏したのかもしれません。

第一回と二回は、一日のうち昼休みを挟んで講座を目いっぱい詰め込んで実施しました。ところが、これは実施する側が張り切りすぎただけで、小学生にも送迎する保護者にも大変な内容ではなかったかという反省がありました。そこで、三回目のことは参加者に対しては実施する内容や時間に余裕が持てるように一日一講座とし、気軽に楽しむ感覚で参加していただけるように心がけました。また、小学生用にテキストを新たに作成したり、野外に出る講座も実施しました。

保護者に対しては、午前中のみ開講とすることで、昼食などに送迎が発生しないように、負担が少なく済むようにしました。

周知の工夫としては、まず、第一回の「山岳博物館こども夏期大学から山博子ども夏期だいがく第二回」、さんばくこども夏期だいがく「第三回」とひらがなを増やして低学年でも読めるようにしたこと、これまでに「山博さんばく」と呼ばれ親しまれてきた当館の愛称を印象付けようと改名しました。

広報は、市内各戸に配布される広報「おおまち」や新聞社などのマスコミ、博物館オフィシャルホームページとしていましたが、一回からは加えて市内に通う小学生ひとり一人に手作りのリーフレットを学校を通じて配布していただき、ことは参加者の六割以上の情報源となっていました。

実施後のアンケートでは、好意的なコメントが多く、今後の講座に対しても期待が大きいことがわかりました。

本事業を通じて小学生には「夏になれば、さんばくでなにかやっている」ということと「さんばく」という愛称が少しずつ浸透してきたと思います。

それでも、まだまだ時間配分や内容などに改善しなければならない点もあり、来年度の「さんばくこども夏期だいがく」に反映させていきたいと思っています。

参加者のなかから未来の学芸員が誕生することを期待して。

（市立大町山岳博物館学芸員）

キノコ展 達人に聞く

市立大町山岳博物館

はじめに

キノコ展開催の目的は「キノコの自然界での役割などを理解したうえで、大町の自然を楽しみ、考え、未来につなげる」ことですが、来館者には必ずしもその意図は伝わっていないか、「食べられるキノコと食べられないキノコを選別してほしい」来館者には、そこが最も重要だったように思えます。

そこで、なんとかして博物館の思いを伝えたいという考えから、今年のキノコ展（9月29日（土）～30日（日））では、いつもの写真や実物のみを展示する手法から、本展を指導してくださる三人の達人（飯島八郎さん、高野哲哉さん、清沢由之さん）につぎの質問に答えていただき、キノコの楽しみ方やキノコの未来の環境について、人を通して、来館者が里地・里山の環境について考えていただく機会といたしました。

●キノコとの出会い

●おすすめキノコはなんですか？

●わたしは、こうやって食べています

●わたしのマナーはありますか？

●キノコの生える未来の環境に

思いはありますか？

【飯島八郎さんの場合】

●キノコとの出会い

山岳博物館に勤めていたころ「このキノコは食べられる？」「なまめは？」「こんな問い合わせが時期になるとよくありました。



当時、職員にキノコの知識を持っている人がいなかったため、答えることができず、切ない思いをしました。そこで、少しくらいは答えられるようになると、カメラで写真を撮りながらキノコを採集し、持ち帰っては、図鑑とにらめっこをして、少しずつ覚えていきました。

それが、わたしとキノコとの出会いです。

●おすすめキノコはなんですか？

アマタケ、ハナイグチ、ヌメリイグチがオススメです。

ヌルヌル感がみそ汁や煮つけに良くあい、菌触りも良く、最高のキノコだと思います。

発生する場所は、マツタケなどと違い地中ではなく地上で、色も鮮やかで目につきやすいので、初心者の方でも簡単にみつけることができます。そのうえ、一ヶ所で、けっこうな収量が見込めるので、たくさん採れたときなどは茹でたのちに塩づけにして保存しておけるのもこれらのキノコの魅力です。

●わたしは、こうやって食べています

採集してすぐに食べるのが一番ですが、野生のキノコがたくさん採れたときや原木栽培（本数は多くありませんがクリタケ、ナメコ、ムキタケ）で採れたキノコが一度では食べきれないほどに収穫があったときは、茹でたあとにビンなどに塩づけにしておき、キノコのシーズンが過ぎたころに小出しにして食べています。

冬の寒い時期に、こたつにあたりながら、「秋の味覚」を入れたみそ汁やうどんを味わうことが、わたしの最高の贅沢な食べ方です。

●わたしのマナーはありますか？

キノコ採りに行き山に入って感じるのは、むかしに比べて、空きカンやビニール袋が落ちていくことです。

環境を壊すことでキノコの発生に大きな影響を与えようと思うので、わたしの場合は、食べ物などは持たずに出かけます。見つけたゴミは必ず持ち帰ることも心がけています。

また、採集するにあたっては、砂づきの部分は必ず切り取り、その場においてきます。そのことで、キノコの発生する環境を壊さないでいられるのではないかと思います。

●キノコの生える未来の環境に

キノコは土と枯れ木から発生しますが、それには、太陽の光、水、温度そして木陰が必要だと思います。

木陰は人の手によってつくられます。毎年、記憶を頼りにキノコ採りに出かけていますが、その先で、昨年まであった木がみんな

切られて環境が変わり、なにも発生していかなくて、落胆したこともしばしばあります。反面、ガスや石油、電気を利用するようになった現在は、木が生い茂り山もあれ放題で、陽が地表まで届かない場所もあります。

むかしの人たちは今日の生活様式とは異なり、暖房や炊事には薪を主体に利用していました。

そのため、山では適度な間伐が行われ、地表に陽が差し込み、キノコには良い環境だったと思います。

楽で快適な現在の生活をむかしの不便な生活に戻すことは誰でもアレルギーをしめすと思いますが、もつと木を利用したバイオマス燃料が主となれば、山も整備されキノコが発生する良い環境ができるのではないかと思います。

【高野哲哉さんの場合】

●キノコとの出会い

キノコを本格的に自分で調べて覚えはじめたのは二十歳のころ。東京都福生市に住んでいたときです。



散歩が好きで、歩いているときに見かけるいろいろな形や色のキノコに興味を持ったのがきっかけです。死んでしまふような毒のキノコもあれば、おいしく食べられるキノコもあるというのも魅力的でした。

いまは、信州のすばらしい山でキノコを採っていますが、はじめは、都会の公園や道ばた、畑、街路樹、庭木に発生しているキノコ採りです。



キノコ展準備。夕方になって本展協力者が
つぎつぎとキノコを持ってやってきます

いまでも道ばたのキノコは、わたしの友だちです。

● おすすめキノコはなんですか？

エノキタケです。長野県に限らず東京都内などの街中でも見つけることができます。

天然ものは一般に売られているエノキとは形も色も違うので、知る人も少なく、ひとり占めの状態です。

カメムシタケとサナギタケは、冬虫夏草と呼ばれ、地上に出ている部分がオレンジ色で目立ち、林道わきでも見つけることができます。見ているだけで面白いです。

アンズタケは夏のキノコで、見るには、まとわりついてくる虫と格闘しなければなりません。また、あたたかい匂いはなんでしょう。

ふしぎを感じます。

● わたしはこうやって食べています
一番参考にならないかもしれませんが、キノコはおいしくて大好きなのですが、自

分で食べるときは面倒くさいので、大抵、ごちゃ混ぜにして汁物にしています。さすがに、マツタケやコウタケ、シメジは（嫁さんが）炊き込みご飯やお吸い物にしたりしますが、わたしはキノコ採りから戻って、家で種類ごとに分類し終えたところで満足感を味わってしまっています。

それでも、ウシビテ（クロカワ）を炭火で焼き、醤油をかけて食べるのはいいと思います。

● わたしのマナーはありますか？

ごみは捨てません。一番大切で当たり前のことです。

ほかには、人が来たら、その場をゆずって移動します。楽しいキノコ採りが取り合い気分になってしまつからです。

わたしは、鈴など音が出るものを持たずに静かに山中を歩くので、だれかがいると先に気づきます。ですので、その人がこちらに気づかないうちに移動するようにしています。

また、持ち帰らないキノコはできるだけ壊さないようにしています。

わたしはそういう場所を見ることがありますからです。

● キノコの生える未来の環境に

思いはありますか？

わたしは、山に入るときに目当てのキノコはもろろん探しますが、どちらかというと、山のなかの散歩みたいな感じです。

鈴などは鳴らさないで静かにゆつくり動物を探しながら歩きます。

カモシカやリスなどは大抵、こちらが先に見つけて気づかれないように観察して遊びま

すが、クマには先に見つけられて、かなりドキッとしたことが何度ありました。

また、効率が悪いのですが、新しいシロを探るのが好きで、知らない場所でも自分の勘を頼りに探してみます。目当てのキノコが取れないときは、森の面白いモノ探しに変わり、逆に予想通りに上物キノコを見つけたときには、本気でキノコ採りをします。

これがまた楽しいのです。

キノコ採りや溪流釣りなど自然で遊ぶ人は、自然の良さや大切さを体でわかっている人だと思いますが、なかには、自分の収穫のことしか考えていない人やごみを代わりにおいてくる人が、少数ですがいて残念に思います。

山遊びの楽しさをわかる若い人があとに続いてくれればいいと思います。

『清沢由之さんの場合』

● キノコとの出会い

母方の祖父が、シイタケ栽培がまだ普及していなかった昭和十五年ごろ

正月でも地下の室で栽培をしていて、それはそれはごちそうでした。

小学生のころ、朝日村（長野県）の山でキノコ採りの遠足があつて、級友がマツタケを採り、自分も採ってみたいと思いました。

教員になって初任地は、いまの群馬県渋川市にある小野上中学校でした。

秋の午後、学年行事ですぐ近くの山へ行き、マツタケなどを採りました。そして、市



立大町第一中学校（長野県）に赴任して、初めてマツタケを採り、それ以来、キノコ病菌に取りつかれています。

● おすすめキノコはなんですか？

里山で比較的採りやすいもの。アミタケ、ハナイグチ、ハンノキイグチ、ヤマイグチ、ヌメリイグチ、ハツタケ、カワリハツ、クリフウセンタケ、チャナメツムタケ、ヒラタケ、ショウゲンジ、ハタケシメジ、ヌメリシゲタケモドキ、タマゴタケ、ナラタケ、ヒラタケ、タヌキノチャブクロがオススメです。

発生量はやや少なく、場所も限定されるものの。クロカワ、コウタケ、ブナハリタケ、ムキタケ、シモフリシメジ、ハナビラタケ、オオツガタケ、ナメコ、ヤマブシタケ、コムラサキシメジ、ヌメリササタケ、ムレオオフウセンタケもオススメです。



今年のキノコ展



期間中の2日間のみ
キノコの鑑定も実施しました

●わたしはこうやって食べています
スメリスギタケモドキやナメコ、スメリツバタケモドキなどぬめりのあるキノコ、また、イグチのなかまは、汁の実やおろし和えがよいと思います。

クロカワなら、焼くか蒸しておろし和え。コウタケであれば、干して後日もどして料理するとよいと思います。

マツタケは、アルミホイルで包み、生のまま冷凍しておきます。

クロカワやシモフリシメジは茹でたのちに、冷凍保存し、雑キノコは茹でて塩づけに、こうすれば、季節を過ぎても味わうことができます。

●わたしのマナーはありますか？
入れ物は胞子の落ちる竹籠などを使っています。

生育環境を壊さないように、できるだけそつともつてくるようにしています。

あまり小さいものは採りません。また、

2、3本は残すように努力しています。

採ったキノコは、その場で石づきを取って置いてくるようにしていますが、家まで持ち帰ってきたときは、後日、山に返しに行きます。

茹でる(煮る)まえに、水で濯ぎますが、その水は庭へ撒くようにしています。

マツタケが採れたら、抜いた穴を埋めてきます。

●キノコの生える未来の環境に

思いはありますか？

今日、山へ入ると、あるところは、林床がササで覆い尽くされ、またあるところは、間伐されていらない貧弱な林であったり、カラマツやスギのみからなる植林地となつています。大人はともかく子どもと一緒にキノコ採りや山遊びに出かけられるような森や林はなかなか見つかりません。

里山は長い間、人の手とともに息づいてきたことに立ち返ることが必要ではないでしょうか。ただ、その場合、少し気を使つてほしいことは、業者任せでなんでもかんでも切りっぱらうのではなく、クマのエサになるサルナシやマタタビ、ヤマブドウなどある程度は残してほしいということです。

子どもがターザンごっこができるようにアケビやクズなども残してほしいものです。林縁のカエデ類もです。園児のために。

みどり(植生)の転換も必要です。環境省の要注意外来生物にもなっているニセアカシアの入り込みを抑え、ブナやコナラ、ミズナラ、クリなどドングリになる木を増やしてほしいです。

とくに、ブナを増やしてほしいです。

ブナはキノコの故里、心休まる森の母。マナーを守り、いまのようにキノコ山を汚さないことが大切だと思います。

おわりに

達人とキノコとの出会いを通して、読者のみなさんもキノコと出会ったあのころを思い出すことはできましたでしょうか。

達人のオススメするキノコは「雑キノコ」でした。そのなかで、意外にも見るだけで楽しいキノコがあったり、よい匂いがするキノコがあるなんて驚きでした。

また、達人たちの食べ方はみなさんと比べていかがだったでしょうか。

コタツにあたりながら「秋の味覚」を味わう。想像するだけで楽しそうです。

でも、達人たちは「自然からの産物」を頂くために、自分流のルールやマナーを守っているようです。

そして、森林が荒れること、自然から産物を享受されるいっぽうで、ゴミを置いてくる人がいることを憂っていました。

これは、みなさんにおいても共通した「思い」ではないでしょうか。

そして、今度はみなさんにお聞きします。

「あなたはどのようにしてキノコと出会いましたか？」

「おすすめキノコはなんですか？」

「どうやって食べていますか？」

「わたしのマナーはありますか？」

「キノコの生える未来の環境に思いはありますか？」

最後までお読みいただきありがとうございます。

なお、本展開催にあたっては、大町市内にお住いの薄井正信さん、奥原旭さん、坂井曉さん、高橋鴻生さん、長沢正彦さん、平林秀敏さんおよび平林寛さんにご協力をいただきました。

ここに「芳名を記して心より感謝の意を表すとともに厚くお礼申しあげます。」

訂正とお詫び

本誌前号の第57巻第8号の本文「立山連峰の水河と万年雪」に、次の誤りがありましたので、お詫びして訂正を致します。

【②頁3段6行目】

(誤) カムチャツカ半島

(正) カムチャツカ半島

【③頁3段目3行目】

(誤) 「……ムランの穴底など……」

(正) 「……ムランの穴底など……」

同様の間違いが③頁3段目16行目、同20行目、同4段目2行目、同6行目にあります。

【④頁1段目22行目】

(誤) 「水河とは言えない」

(正) 「水河とは言えない」

【④頁4段目9行目】

(誤) 「北アルプス自馬第雪溪上……」

(正) 「北アルプス自馬大雪溪上……」

山と博物館 第57巻 第9号

発行 市立大町山岳博物館

〒388-0002 長野県大町市大町八〇五六一

TEL 〇二六・二二二・〇二二

FAX 〇二六・二二二・〇二二

E-mail: sampaku@city-onachi.nagano.jp

URL: http://www.city-onachi.nagano.jp/sampaku/

印刷 株式会社印刷

定価 年額一、五〇〇円(送料含む) (切手不可)

郵便振替口座番号 〇〇五四〇一七二二九九三