



植 物

キノコって何なの？カビの一種ですね

キノコという言葉は「木の子」とも書きますが、実際は木（植物）の仲間ではなく、カビの一種です。カビは糸状菌とも言い、糸のような細長い菌です。これを「菌糸」といいます。

キノコは、枯れた木の幹、倒れた木の上、地面に積もった落ち葉の上など、いたるところから様々な種類のものが出ています。キノコの根元をよく見てください。白色や黄色など淡い色の「菌糸」につながっているのがわかります。この菌糸がキノコの本来の姿で、キノコはその菌糸から作られるのです。菌糸は、木や落ち葉の表面や中に広がり、それらを腐らして栄養分にしています。このことからこれらは分解菌とも呼ばれています。

一方、落ち葉などが積もっていない地面から直接キノコが出ていることがあります。この場合、キノコはどこから栄養分を獲得しているのでしょうか？ ハタケシメジやツエタケは土の中に埋もれた木くずや落ち葉などを利用して、菌糸を地表まで伸ばしてキノコを作ります。



また、マツタケやシウロなどは、土の中の生きた植物の根に取り付いて、そこから栄養分をもらって生育し、地面にキノコを作ります。これらは菌根菌と呼ばれています。菌根

菌に取り付かれた植物の根は、一方的に菌根菌に栄養分を横取りされるだけでなく、逆に菌根菌が吸収した土の中の養分や水分を利用することができるため、樹木と菌根菌はお互いに助け合って生きています。

必要であり、人工栽培は大変困難ですが、その代わり季節を感じる食材の代表として秋の食卓をにぎわしてくれているのです。



スーパーやお店では、シイタケやブナシメジなど一年を通して様々なキノコが売られています。これらはすべて分解菌です。おがくずなどを使って比較的簡単に育てることができます。一方、マツタケなどの菌根菌は、生きた樹木の根が

