

春のアミガサタケ(2)

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

その後も数日間にわたって、アミガサタケは校庭の隅に発生し続けた。全部で50本近く見られたと思う。フランスでは高級キノコ「レ・モリーユ」として非常に珍重されるが、栽培が難しいらしい。ここから輸出したいほどだった。



「ほら、ここにもあるよ、3個も！兄弟だよ。」



1本見つければ、周囲に必ず数本ある。キノコは子実体(胞子を作って拡散させる器官)であって、本体(菌糸体)は、地中に広くまん延している証拠である。



子どもたちも「採取方法」にすっかり慣れていて、子実体を壊さないように、根元からゆっくり採っている。小さな子実体は、周囲の菌糸を含む土と一緒に採取して、植木鉢や牛乳パックに入れておくと、成長を観察できる。キノコを蹴飛ばす子どももいた。実はこの行動は、キノコにとっては胞子の拡散を助ける、有難いことなのである。



子どもたちは、この異形(いぎょう)のキノコを大切に持ち帰った。そのまま乾燥させると、縮んでしまいが、腐ることはない。アルコール(エタノール)や希釈ホルマリンに入れて液浸標本にしても良いが、色が抜けてしまうという欠点がある。一番いいのは、冷凍庫に裸のまま入れて放置する方法だ。冷凍庫の中は、非常に乾燥しているので、色、形、大きさをほとんど崩さずに、そのまま水分だけが抜けるのだ。家の人と相談して、試すように伝えておいた。