

「猛毒キノコの探究 (1)」

お茶の水女子大学附属小学校教諭

お茶の水女子大学サイエンス&エデュケーションセンター研究員

田中 千尋 Chihiro Tanaka

理科の授業で子どもたちの質問でよくあるのが「毒キノコの見分け方は何ですか」というものである。答えは「共通の見分け方はない」である。しかし、毒キノコの見分け方に関する「言い伝え」は非常に多い。

「赤いキノコは毒」
「傘にイボのあるキノコは毒」
「傘の裏が網目のキノコは毒」
「虫が食べているキノコは安全」
「茎が縦に裂けるキノコは安全」
「毒キノコは触るとかぶれる／かゆくなる」

まだまだある。これらはいずれも「誤り」・・・つまり「迷信」である。「迷信」とは「誤った常識が広く信じられていること」をさす。キノコほど「迷信」が多いものはない。上記の「毒キノコの見分け方」は、「当てはまるもの」もあるが「あてはまらないもの」のほうが多い。「赤いキノコ」は確かに毒のものも数種類あるが、ほとんどの赤いキノコは無毒だ。猛毒菌にはむしろ白いものが多い。猛毒菌でも、虫は平気で食用にする。また、最強の猛毒のキノコでも、素手で触っただけでは中毒はしないし、かぶれもしない。口に入れても、飲み込まない限り安全である。

日本には約 3,000 種類のキノコがあると言われているが、意外にも毒キノコは少なく、せいぜい 100 種類程度である。その中でも食べると確実に死に至るような「猛毒菌」は、せいぜい 10 種類程度だ。つまり、その特徴さえ覚えておけば、キノコ狩りによる中毒事故は確実に防げるのだ。

「毒キノコの見分け方」の中でも、一つだけ普及させたいのが以下である。

「根元にツボ (袋) のあるキノコは猛毒」

これは「テングタケ科」 *Amanitaceae* に属するキノコを意味する。実はこれも「あてはまらないキノコ」のほうが多い。例えば、中華料理に入っている「フクロタケ」はまさにこの仲間の菌類だ。しかし、上記の見分け方を教科書に載せれば、日本のキノコによる中毒死亡事故は、恐らく半減させることが可能だろう。



先日、この条件に当てはまる代表的な毒キノコを見つけた。一見、少し大きめのマッシュルーム (ツクリタケ) に似ていて、毒キノコには見えない。しかし、私には「猛毒キノコ御三家」の一つとすぐにわかった。



全身真っ白で、色素は全く持っていない。傘の下に「スカート状」のものが見られる。



これは「ツバ」と呼ばれ、幼菌だった時に、傘の裏側の「ヒダ」を覆っていた「外套膜」の名残である。「ツバ」の存在も、テングタケ科の特徴の一つだ。