

「キノコ」というのは「真菌類の肉眼で見えるレベルの子実体」の通称です。従って「キノコ目（もく）」とか「キノコ綱（こう）」といった生物学上の分類群は存在しません。菌類の子実体は、顕花植物で言えば「花」や「実」に相当する部分で、主として「胞子の生産と拡散」という重要な仕事を担っています。

キノコと聞くと、まずは「食べられるか、食べられないか」ということに意識が向きがちでしょう。しかし、キノコに関しては「食毒の見分け方」は存在しません。「赤いキノコは毒」「虫が食べているキノコは無毒」「茎が縦に裂けないキノコは毒」「茶色のキノコは無毒」といった「見分け方」はすべて迷信です。迷信というのは「誤った常識が信じ続けられているもの」を指します。上記の迷信は、今でも日本人に根強く信じられている代表的なもので、日本ではキノコ中毒がまったく減らない原因は、こうした根強く信じられている迷信にあると思います。昭和の教科書のように、理科教育で扱うべきだと思います。

毒キノコに共通の特徴というものは存在しません。そもそも何の理由でキノコに毒があるのかも不明です。子実体が生産した物質（たとえばアミノ酸）の一部が、ヒトにとってたまたま毒だった、というだけなのです。キノコを安全に見分けるには、個々のキノコの特徴と食毒を覚えるしか方法はないのです。

たとえば、友人から同定依頼のあったこの写真ですが、一見して「ナラタケ（櫛茸）」か「ナラタケモドキ」に見えます。発生のかた、ひだと茎の関係性、傘の文様などから、私は「ナラタケモドキ」と同定しました。念のために AI にも聞きましたが、高確率でそうだろうという回答でした。ナラタケは食用ですが、ナラタケモドキは未だに食毒不明です。まあ、自身で確実に同定できないキノコは絶対に食べないのが安全です。

（栃木県宇都宮市）

