

キノコの世界 不思議いっぱい

三田で企画展



①毒キノコやおいしいキノコの標本が並ぶ会場 ②キノコの生態環境を分かりやすく解説した写真=いずれも県立人と自然の博物館

600点写真や標本で紹介

キノコの多様性や奥深さが分かる企画展「六甲山のキノコ展2019」が、県

立人と自然の博物館（三田市弥生が丘6）で開かれている。御影高校（神戸市東灘区）環境科学部生物班の歴代生徒たちが約10年かけて採集した600点を標本や写真で紹介し、不思議な

匂いも楽しめる。5月31日まで。

同校の生物班は「キノコ部」とも呼ばれる。市民グループ「兵庫きのこ研究会」の協力を得て、六甲山系の再度公園（同市北区）でキノコを採集。同館の三橋弘宗主任研究員（48）＝生態学＝から、凍結乾燥

させたり、中の水分を合成樹脂に換えたりする技術を学んで標本などにしていく。

会場ではキノコを「美味」「可食」「猛毒」など6種類に分類し、生える季節ごとに展示している。卵のような形で真っ赤な傘を持つ「タマゴタケ」は一見、毒キノコのようにだが「ぬめりがあったりみそ汁やオムレツ

に入れるとうま味が出る。弾力のある歯ごたえだが、普段は食べない」と同部顧問の河合祐介主幹教諭

（57）。県版レッドデータブックブランクの「ワカクサウラベニタケ」や、暗闇で青緑色に発光する「シイノトモシビタケ」といった希少種も並べる。

匂いの体験コーナーでは4種類のキノコがボトルに入れられ、ふたに付いた管の先から嗅ぐことができる。強烈なアンモニア臭を発する「スッポンタケ」は中華料理の高級食材。腐敗臭でハエを呼び寄せ、胞子を運ばせるという。

部長の2年野中涼夏さん（17）は「食べるだけでなく、採って見て楽しめるキノコの奥深さを感じてほしい」と話す。

午前10時～午後5時。月曜休館（月曜が祝日の場合は火曜休館）。入館料200円（大学生150円、70歳以上100円、高校生以下無料）。同館☎079・559・2001

（門田晋一）