

## 技術のおたずねにこたえて

【おたずね】 スーパーなどで、『シメジ』または『ホンシメジ』として売られている人工栽培もののキノコは、実際には、別物のキノコだと聞いたことがあります。本当なのでしょうか。

(Y町, S生)

### 【おこたえ】

生活の仕方からキノコを分類すると、共生菌(菌根菌)、腐生菌、寄生菌の三つになります。現在、農家で栽培されているキノコは、腐生菌のみです。通常、『香りマツタケ、味シメジ』といわれているシメジ(ホンシメジ)は、共生菌のキノコです。この共生とは、木(木の根)とキノコが仲よく、共に助け合って生きることを意味しています。マツタケも共生菌ですから、原木やノコクズを用いた人工栽培はできません。

一方、腐生菌は、死んでしまった動植物の体を

分解して生きています。シイタケやエノキタケは腐生菌ですので、原木やノコクズなど、死んでしまった木(木材)を利用して栽培することが可能です。そして、おたずねのシメジとホンシメジは、本名を、それぞれヒラタケおよびブナシメジという腐生菌なのです。

たまたま、人工栽培されたヒラタケの姿が本物のシメジと似ていたために、消費者に馴染みのないヒラタケという名を避け、『シメジ』という商品名で発売されました。また、ブナシメジは、ヒラタケより後に栽培法が確立されました。そして、ヒラタケが『シメジ』ならこちらはシメジとしては本物だ、ということで『ホンシメジ』という商品名がつけられたようです。

しかし、昨年12月、林野庁は、キノコを販売する際の名称に本来の名前を使用するよう林野庁長官通達(平成3年12月10日付3林野産第153号)を出しました。したがって、いずれのキノコも、やがて本名で販売されるようになるでしょう。

(林産試験場 微生物利用科)