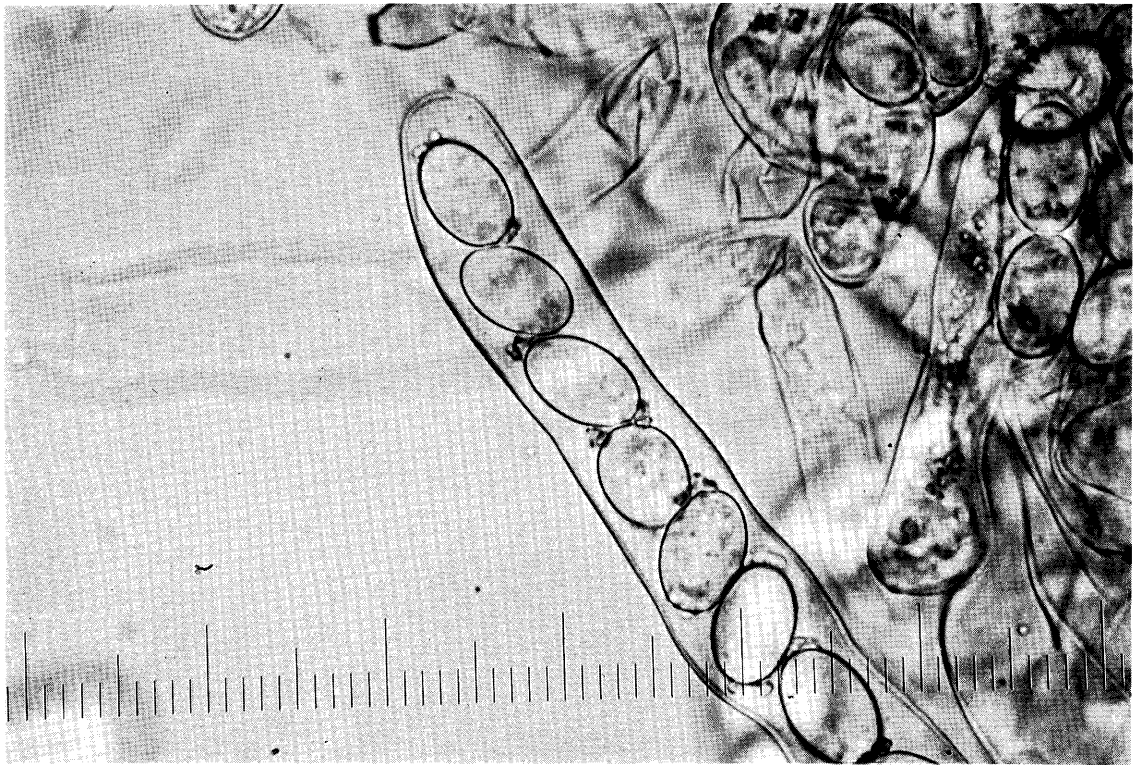


関西菌類談話会会報

1997年12月 No. 20



目 次

表紙 [トガリアミガサタケの孢子]	小寺 祐三
海を渡って来たショウロ	小村崎誠嘉… 2
森本養菌園の歴史と現在 (1)	編集部… 3
関西菌類談話会1996年度総会 (第342回例会) 報告	事務局…13
表紙によせて, 編集後記など	編集委員会…16

海を渡って来たショウロ

小村崎 誠 嘉

兵庫県加古川市は、神戸市と姫路市の間で少し姫路寄りに位置する人口26万人の都市です。瀬戸内海に面してはいますが、埋立てられて自然の海岸線はありません。市内を南北に兵庫県最長の川である加古川が流れ、その東側に日岡山公園があります。整備された庭園やスポーツ施設、雑木林に被われた小高い丘からなる公園です。春になると、その公園の一角でショウロを見る事が出来ます。実はショウロとは言っても、真のショウロ *Rhizogogon rubescens* ではなく、*R. obscurus* (以後オブスクルス) と呼ばれている直径1~3cmのショウロの一種なのですが……。

そのオブスクルスに初めて出会ったのは2年前の春です。テードマツという北米原産の松の周りに、たくさんの小石をバラまいたように生えていました。私はショウロというキノコは、海岸の黒松林で砂を掻いて採集するものだと思っていたので、地上で、それもかなり固い土の上に生えているそのキノコを見た時、すぐにはショウロの一種だとわかりませんでした。よくお世話になっている吉見先生にサンプルをお送りし、同定していただいた結果、オブスクルスである事がわかったのです。

『吾輩はオブスクルスである。和名はまだ無い。』それもそのはず、どうやらこのキノコは、テードマツといっしょに海を渡って来たらしいのです。このキノコは、広い北米大陸のどのあたりから来たのだろう。アラスカ?カナダ?それともアメリカのロッキー山脈の奥?まさかメキシコで



はなかろう、などかってに想像しています。運悪く寄生した苗木が日本行きだったのか、植物検疫(あるかどうか知りませんが)を無事に通過し、今この公園にテードマツと共にしっかりと根をおろしています。もう、日岡山公園のキノコ仲間の立派なメンバーになっているのです。

キノコの本には、ヒトヨタケもコガネキスカラカサタケも、外国から来たキノコだと書いてありました。どちらも、6月頃から10月頃にかけて、道端や街路樹の根元などでごく普通に見かけます。和名もそれぞれ風流な名前、ハズな名前を付けてもらいとても恵まれています。ほかにたくさん外国から来たキノコはあるでしょうが、これら二つのキノコは、日本のキノコ界での成功例ではないでしょうか。

その一方で住処を追われ、姿を消していくキノコがあるのも事実です。祖母が生前「昔は(明治の終り頃か)加古川付近の海岸には大きなクロマツ林があって、春になると*ショウロ狩りを楽しむ事が出来た。」と語っていました。今では開発され、クロマツ林は姿を消し、その残骸とも言える浜の宮公園があるだけです。公園全体が砂地のクロマツ林になっており、一見ショウロの絶好のポイントのようです。しかし、砂を掘ってみると出てくるのは犬のフンばかり、ショウロはほとんど絶滅状態です。

同じショウロの仲間でありながら、全ったく違った運命をたどっている二つのキノコ、加古川市のショウロは *R. rubescens* から *R. obscurus* へバトンタッチされようとしているのでしょうか。オブスクルスがその性質上、公園から抜け出してヒトヨタケや、コガネキスカラカサタケのような大成功を収める事は期待できません。しかし、公園内でどんどん広がって、やがて加古川市のあたりでショウロといえば、オブスクルスの事を指すといった時代が、もし来るとしたら、うれしいような淋しいような気がします。

* 以前一度だけショウロを採集し、吉見先生に *R. rubescens* であると同定していただいた事があります。

森本養菌園の歴史と現在(1)

1996年3月16日 京都、伏見桃山
園主、森本 肇氏に聞く

取材 編 集 部

マイタケ、シイタケ、ヒラタケにキクラゲ、タモギタケやブナシメジ、ナメコにヤナギマツタケ……まだまだある。八百屋や、スーパー、デパートの食料品売場には、一年中沢山の、新鮮なきのこが、きれいにパックされて並んでいる。これらは、みんな人工栽培のきのこである。そして、種類も豊富で味も形も色とりどりである。京都のあるスーパーには、「きのこコーナー」が設置されている食料品売場があり、11種類ものいろいろなきのこが、ボリュームたっぷりに陳列されていた。近年のダイエット食品ブームもあり、ヘルシーなきのこは、子供から老人まで、幅広い人気を得ているようだ。最近では、いろいろな雑誌できのこが特集されたり、テレビでも特番が増え、コマー

シャルも新しいものが次々に登場している。誠に喜ばしいことである。

ところで、このように沢山の、いろいろなきのこが、安価で、しかも一年中食べられるようになるには、多くの人達の血のにじむような努力と、大変な苦労があったのである。その中でも、「日本におけるきのこの人工栽培は、現在、森本彦三郎という地下の菌糸から、豊富な養分を供給されつつ発展している。」(森の妖精より)と語られる人物が、今日のきのこ栽培事業の幕開けの役目を果たしたのである。

日本で最初の、マッシュルーム栽培に成功し、



写真1 北大路ビブレ(京都)のキノコ売場



写真2 マッシュルーム



風味、栄養、消化いづれも三拍子揃ったフランス特産シャンピニオンが日本に初めて産れました是非……
……御献立に御加へ下さい。



冷暖房衛生完備
東洋第一のシャンピニオン栽培場

森本養菌園

京都伏見桃山水野左近東町 京阪丹波橋下車 電話(075)601-1278番

本物① 和洋料理の菜

マッシュルームの栽培

マッシュルームと言えば、もともと欧米のもでしたが、その消費は国内で近年益々増加し、この栽培は非常に将来性があります。日本でのマッシュルーム栽培の元祖は当園で、初代園主（森本彦三郎）は明治38年（1905年）に渡米して、マッシュルーム栽培の秘密技術研究のため、前後15年間米国各地を巡回視察し、また米国のマッシュルーム栽培の中心地であるフィラデルフィアで実地について研究後、さらに渡欧してフランスのバリにあるミュージアム大学の世界的菌学者 Costantin 教授および Harding 氏について胞子培養法を学び、大正9年（1920年）帰国後、現在の地にわが国最初の完備した栽培場を建設し、マッシュルーム栽培の第一声をあげました。以来技術の習得に集るもの数は数百人に達し、ついに1坪（3.3㎡）当り60kgのキノコを収穫した優秀技術者も出現しました。

マッシュルーム栽培の適期としては、春栽培と秋栽培があります。春栽培は1月頃に推肥を準備し春にキノコを採取しますが、秋栽培は7月頃に準備して秋に採取します。栽培に使用する推肥としては厩肥、合成推肥などがありますが、厩肥の場合は糞ワラと馬糞が7：3の割合のものが理想的で、これを適当に散水しながら4～6日毎に5～6回切り返すと適熟推肥が出来ます。合成推肥の場合は、稲ワラに石灰ちっ素、尿素、硫酸、過リン酸石灰などを適時に加え、適当に散水を行ない適熟推肥を作ります。

その後この推肥を栽培室へ入れ、後発酵（床温が2～3日間45℃以上になるように保つ）を行ない、その後床温が24～25℃まで降下すれば種菌を接種します。そうして床内を21～24℃に保つと2～3週間後に菌糸が床内に蔓延し床表面に現われてくるのでその頃に覆土を行ないます。覆土用の土は埴壤土で清浄なものを用います。

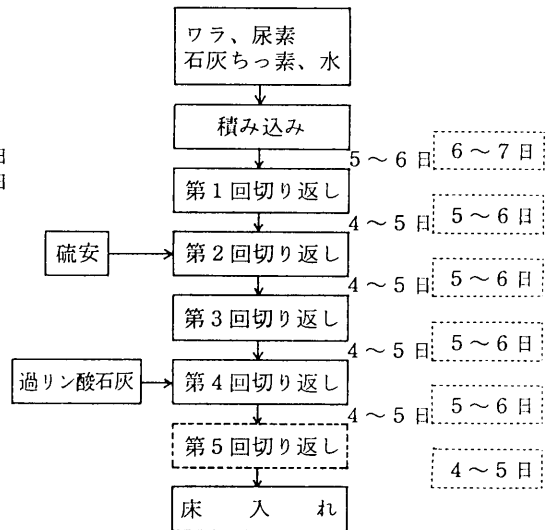
覆土の大部分に菌糸が蔓延すれば、室温を徐々に下げ15～17℃位に保つと、接種後30～40日位でキノコは発生し始め、7～10日の周期で発生が繰り返され、普通の栽培では3～4ヵ月間収穫できます。収穫量は普通30～40kg（1坪当り）です。キノコの収穫が終わった廃床は肥料効果が優れているので推肥の代用に使用出来ます。なお、マッシュルーム栽培の参考書としては、「マッシュルーム」（森本養菌園農学博士浦山隆司著、農山漁村文化協会発行）を推奨します。

栽培の手順

①推肥材料の準備	所要期間
②推肥材料の積み込み	
③推肥の切り返し	夏 20～25日 冬 25～30日
④床入れ	
⑤後発酵（再発酵）	3～7日
⑥接種（菌の植え付け）	14日
⑦覆土（床土入れ）	20～25日
⑧栽培床管理	
⑨収穫（採取）	2～5ヵ月
⑩廃床処理	

合成推肥の造成手順

（点線内は春作の場合）



本物②-A マッシュルームの栽培

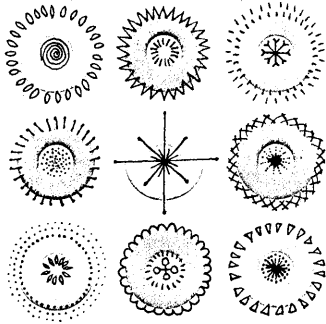
また『鋸屑栽培法』によるきのこの人工栽培の発明者として知られる『森本彦三郎』とは、いったい、どんな人物だったのだろうか。今に残る栽培場の様子を紹介する前に、きのこ栽培一筋に命を

かけた、波乱の生涯を、『森の妖精—キノコ栽培の父・森本彦三郎—』(吉見昭一著、1979年4月、偕成社)から抜粋して紹介する。くわしくは、『森の妖精』を、ご一読下さい。

森の妖精

—キノコ栽培の父・森本彦三郎—

吉見 昭一



借成社

『おがくず（鋸屑）人工栽培』の発明者 森本彦三郎

〈日本のマッシュルーム人工栽培の先覚者〉

「西洋マツタケは、いかがですか！日本で初めて出来た、おいしい西洋マツタケですよ！」1923年（大正12年）11月3日の明治節（現在の文化の日）の日に、参拝者で一杯の京都の伏見にある桃山御陵（明治天皇の御霊を、お祭りした所で、明治節の日には沢山の人が参拝に集まる。）の参道に一人の女性の声がひびいた。その女性は、乳母車に積み込んだ一箱50銭のきのこを売ろうと、群衆に向って、呼びかけ続けた。しかし、一日中立ちつくしても売れたのはたったの一箱であった。その『西洋マツタケ』が、きのこ栽培の先人として知られる森本彦三郎氏が、日本で初めて人工栽培したマッシュルームであった。そして宣伝販売の為に『フランスマツタケ・和洋料理の榮』ポケット版のパンフレットを作り、町かどに立って勇気ある直接販売にのりだしたのが、妻の英代さんであった。

こうして、初めて日本の市場に、マッシュルームが商品となって出てきたのである。

森本彦三郎氏の足跡

森本彦三郎は、1886年（明治19年）和歌山県に

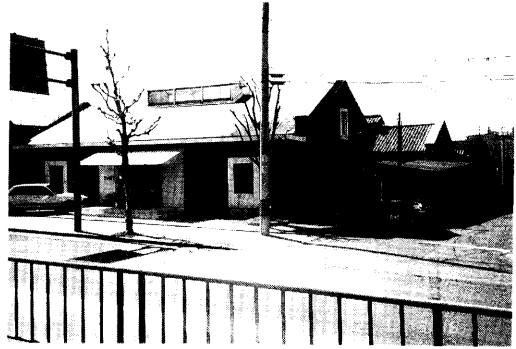


写真3 第一栽培舎

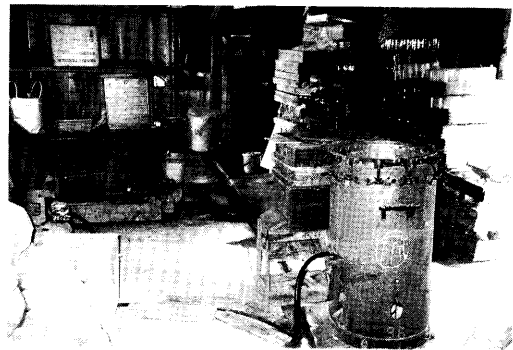
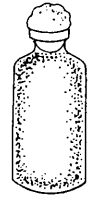


写真4 作業場

生まれ、1904年（明治37年）県立和歌山中学校（現在の高等学校）を卒業した。その後、18才で単身アメリカに渡り、苦勞しながら、きのこ栽培の研究を続けた。現在は飛行機でひとねむりしている間にアメリカに着くが、当時は、船で一ヶ月以上も波にゆられての長旅であった。現地では、日本人は「ジャップ」などと呼ばれ、楽しい生活ではなかったようだ。そんな折、食堂で働いていた頃に出会った、東京の帝国ホテル支配人と、彦三郎が汽車の中で倒れた折に助けてもらった、シカゴ大学に留学中の松本魏一先生との運命の出会いがあった。その二人のおかげで、森本彦三郎は、マッシュルーム栽培の世界的権威者であるダガー博士の教えを受けることが出来たのである。それは劇的な人生の出会いだった。そして、マッシュルームの栽培で歴史上最も古くて伝統のある、フランスの栽培方法を身につける為に、ヨーロッパに渡ることになった。1921年（大正10年）1月のことであった。

18才で単身アメリカに渡ってから17年間、生活をするだけでも苦しい時代に、彼はアメリカやヨーロッパの各地をわたり歩き、マッシュルーム栽培実習の生活を送った。そして、企業秘密とし

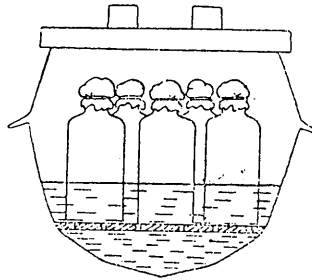
に練り、次に口の小さい（大体口の大きさは直径一寸一五分位）大形瓶に三四回回つゞき込み棒のようなもので罎の如く真中に直径四五分の穴を底から一寸位上まで明け瓶をきれいに洗うか又は拭いてから瓶口を綿栓で固く詰をします、斯くして錫屑をつめ込んだ瓶を發生用瓶と云います。



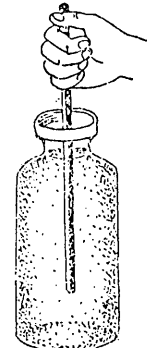
方仕の栓綿

殺菌消毒法

この發生用瓶の綿栓の上から油紙を被せ（これは綿栓が濡れない爲にです）細緒で瓶口をかたく括り付けて消毒釜に入れ殺菌消毒を行います、消毒釜と云つても各戸に完全なものはありませんから罎のように御飯をたく御釜の底えスノ子を敷いて瓶を釜底え直接ふれぬようにして瓶の入る丈けを列べ水を瓶の高さの三分の二位入れて成る可く湯氣の洩れぬようにかたく蓋をして湯が沸騰し始めてから二時間以上三時間位熱氣消毒を行います、水の無くなつた時は湯を補給せねばなりません、この熱氣消毒は發生用瓶中の菌を殺す爲



廻たれ入に釜殺菌

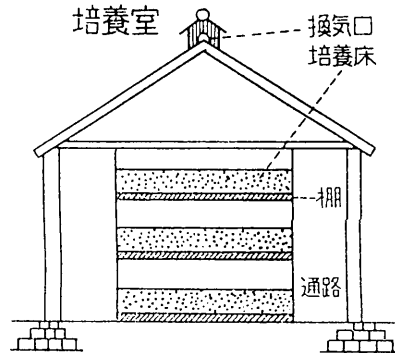
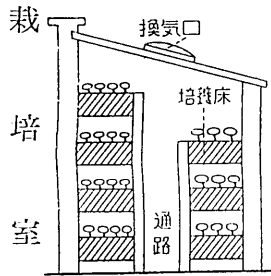
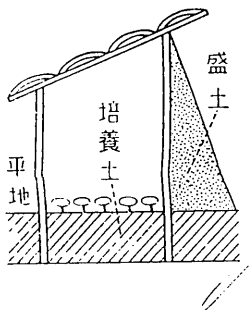


方けあの穴

エノキタケ人工栽培

森本彦三郎氏は長年にわたるマッシュルーム栽培の経験と研究から得た知識を基に、昭和3年にエノキタケの人工栽培に成功した。これは昭和3年10月に婦人雑誌「主婦の友」に掲載された栽培法の記事の一部。

マッシュルーム栽培室



本物②-B エノキタケ人工栽培

西暦	元号	歳	で	ま	ご	と	内外の動き
一八八六	明治一九	一	八月十一日、和歌山県海南郡四箇舞村赤島六十二番地に生まれる。 (父音八、母まさのの三郎)				学校令が公布され学校体系の基本がととのう。
一八八八	二二	三					市制町村制が公布される。 一大日本帝國憲法公布。 東海道本線(東京―神戸)が全通する。
一八八九	二三	四					府制制、郡制が公布される。 琵琶湖放水路第一工事竣工。
一八九〇	二四	五					日本最初の発電所、京都に建設される。
一八九一	二五	六					朝鮮に東学党の乱がおこる。 日清戦争がおこる。
一八九二	二六	七					日本最初の市電、京都に走る。
一八九三	二七	八					野口英世アメリカへ研究にわたる。 官営八幡製鉄所、操業を開始。 日露戦争がおこる。
一八九四	二八	九					東北地方が大飢饉おこる。
一八九五	二九	一〇					
一九〇〇	三三	一四					
一九〇一	三四	一五					
一九〇四	三七	一八					
一九〇六	三九	二〇					
一九〇八	四一	二二					
一九〇九	四二	二三					
一九一一	四四	二五					
一九一二	四五	二六					
一九一四	大正	三					
一九一五	四	四					
一九一六	五	五					
一九一七	六	六					
一九一八	七	七					
一九一九	八	八					
一九二〇	九	九					
一九二二	一一	一一					
一九二三	一二	一二					

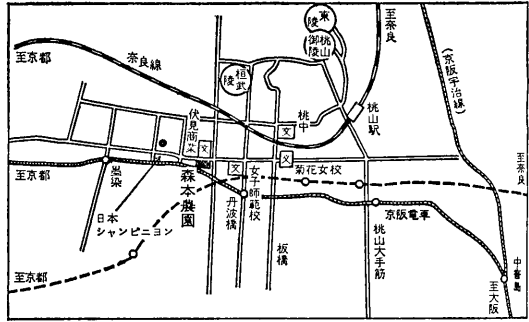
西暦	元号	歳	で	ま	ご	と	内外の動き
一九〇八	四一	二二					
一九〇九	四二	二三					
一九一一	四四	二五					
一九一二	四五	二六					
一九一四	大正	三					
一九一五	四	四					
一九一六	五	五					
一九一七	六	六					
一九一八	七	七					
一九一九	八	八					
一九二〇	九	九					
一九二二	一一	一一					
一九二三	一二	一二					

西暦	元号	歳	で	ま	ご	と	内外の動き
一九二三	一二	三七					
一九二四	一三	三八					
一九二六	一五	四〇					
一九二七	昭和三	四一					
一九二八	四二	四二					
一九二九	四三	四三					
一九三〇	四五	四四					
一九三一	四六	四五					
一九三二	四七	四六					
一九三三	四八	四七					
一九三四	四九	四八					
一九三五	五〇	四九					
一九三六	五一	五〇					

西暦	元号	歳	で	ま	ご	と	内外の動き
一九三七	五一	五一					
一九三九	五三	五三					
一九四〇	五四	五四					
一九四一	五五	五五					
一九四二	五七	五七					
一九四三	五八	五八					
一九四四	五九	五九					
一九四五	六〇	六〇					
一九四六	六一	六一					
一九四九	六三	六三					



コピー③ 彦三郎氏と英代さん



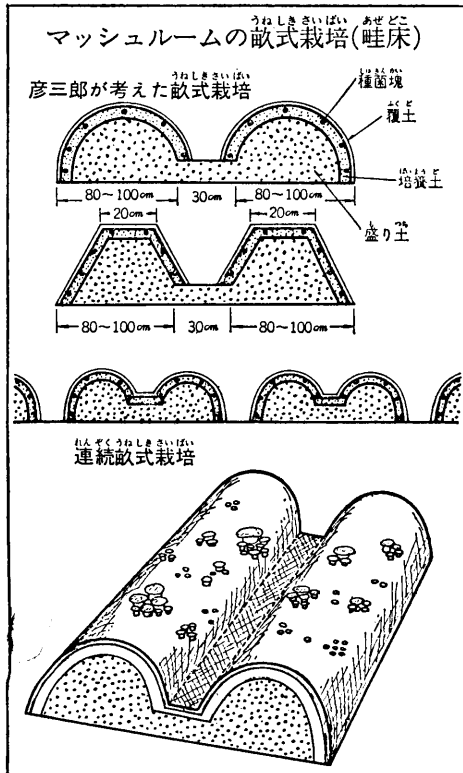
森本農園周辺の京都市の略図(昭和7年ごろ)

コピー⑤ 森本農園略図

て、決して教えてくれないきのこの栽培法を、労働しながら苦勞と努力を重ね、全身で覚えていたのである。そうしてついに、マッシュルーム栽培の最新知識と、技術を身に付けて、1921年(大正10年)6月、日本に帰って来たのである。

帰国後彼は、両親と兄滝三郎の協力を得て、和歌山の実家の納屋で、イギリスやフランスで行っていた屋内栽培を試してみた。それは、ヨーロッパで行なわれていた『畝式栽培方法』で、せまい場所で沢山のマッシュルーム栽培が出来るという利点のある方法であった。そして、翌年の1922年(大正11年)10月、日本で初めての真白い、真珠のようなマッシュルームが、むくむくと発生したのである。それは日本産マッシュルームの、第一号であると共に、『畝式栽培方法』が見事に成功した瞬間でもあった。その直後、弟の広一の手配で、現在の京都の伏見の地に、念願の栽培舎を建てることになった。(これが後に森本養菌園となる)1922年(大正11年)のことであった。

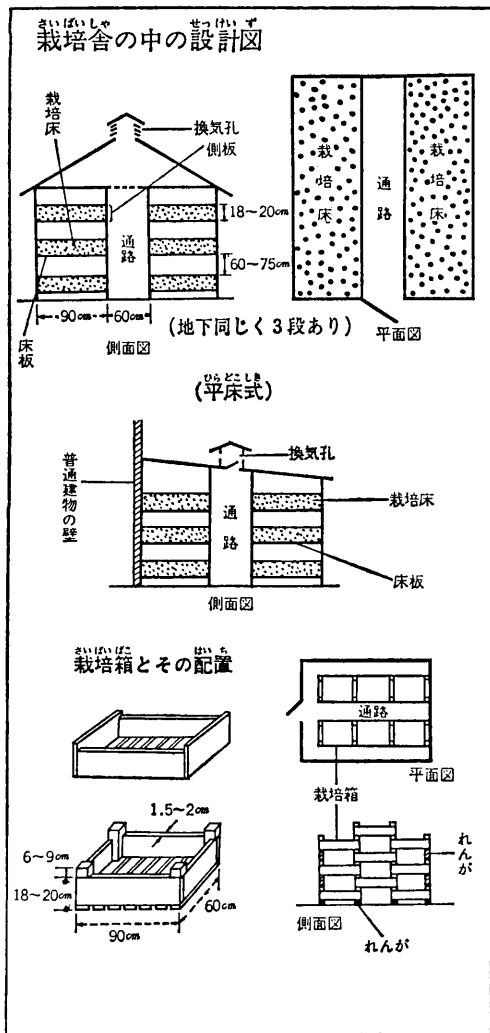
アメリカやヨーロッパの各国で見た栽培舎は三段であった、彼はそれを参考にし、取量を増しコストを下げる為に、二倍の六段にしたのである。それは、すでに帰国の船中で考え、設計図まで作



コピー④ 畝式栽培



コピー⑥ 西洋松茸



コピー⑦ 栽培舎の設計図

りあげていたのだった。また、その栽培舎は、赤レンガより安い黒レンガを使い、経費を節約した。そして表札は、当時、森本栽培園とし、『西洋松茸』と書いた大きな看板を作り、珍しいマッシュルームの絵も描いてあった。アメリカではマッシュルーム、フランスではジャンピニオン、そして日本では、西洋マツタケの名を使った最初である。

その後も、苦勞を重ねながら栽培に成功する一方で、数々の失敗から得た教訓を生かして、『西洋マツタケ多収穫秘訣九条』を発表した。その後作業部屋を作り、収穫したマッシュルームの選別や箱詰め、また、夏場は種菌の製造部屋にし、殺菌装置や蒸気がまが置かれた。また作業部屋の南側にある地下室を、マッシュルームの研究室とした。フランスで教えられた、純粋培養の管びんや培養びん、種菌びん等々の研究に必要な各種の



写真 5 地下の研究室 肇氏

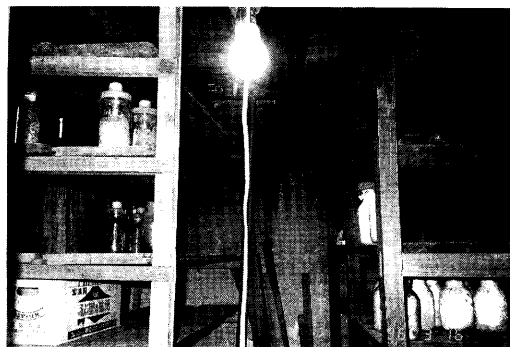


写真 6 地下の研究室



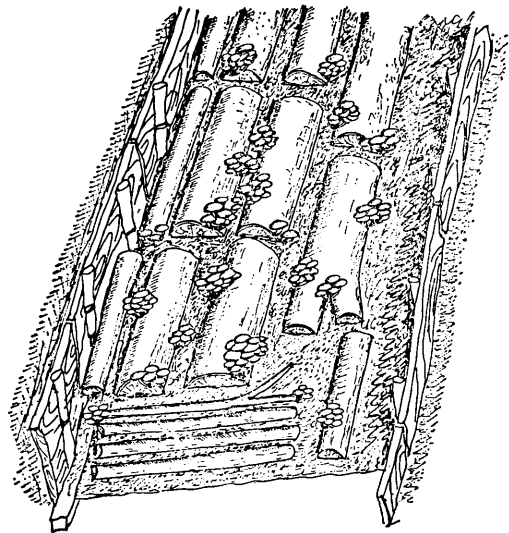
写真 7 赤レンガ、第二栽培舎



写真 8 第二栽培舎の前で

びんや、自分で考案した機器を使って、いろいろな研究を続けていった。その頃の彦三郎の種菌研究は、レンガ状の板になった種菌（ブリックスポン）、びん詰種菌、試験管種菌、わらで出来た種菌等、フランス製、アメリカ製、自家製（つまり日本製である）での数々の実験があり、その記録が残っている。


マッシュルームの収穫も順調にのび、都会のレストランやホテルに販路が広がった。また、学者などにも知れるようになった。マッシュルームの料理法、栽培方法の説明などの広報活動も開始し、一年後の1923年（大正12年）5月、今度は赤レンガ造りの第二栽培舎が完成した。いよいよ販売ルートを開拓する事になるが、なかなか世間の人達に認知してもらえずに妻の英代さんが勇氣ある街頭直販の努力を始めた。親、兄弟、身内総出で八方手を尽くし販路の確保に努めた。その内に、京都市内は知人の南薬局のご主人、南繁造氏が、東京は恩人である帝国ホテルの支配人が、それぞれ手配したおかげで、各地のレストランやホテルに販路が広がった。また、大阪の板谷義三氏がマッシュルームの販売代理店を引き受け、大阪のレストランやホテルにもルートが開け、やっと事業としての見通しがついた。その後、近くで缶詰工業所を経営する竹中清治郎氏と協力して、マッシュルームの缶詰の商品化が実現し、神戸の貿易商を通じて、アメリカ、イギリス、フランスなどへ



コピー⑧ ホダ木栽培

輸出することが出来るようになった。日本に帰国する船中で考えていた、外国へ自分が作ったマッシュルームを輸出するという願いが、見事に帰国三年後に実現したのである。

彦三郎氏のマッシュルーム栽培事業の成功を聞き、農村の不況対策にと、問い合わせが多く入るようになった。外国で17年間の血のにじむような努力を重ね、苦勞の末に会得した栽培法を、惜しげもなく、しかも希望者に、分かり易く説明し、自分が体験した実習制度を作り、また、委託販売制

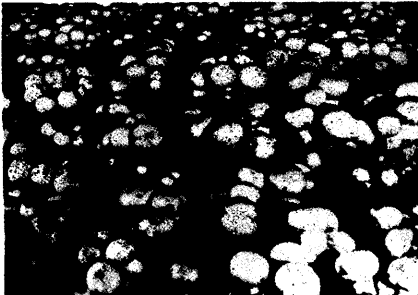


1961-5

西洋まつたけ
(マッシュルームA)

の栽培法

森本 彦・浦田隆司



食用菌人工栽培研究所

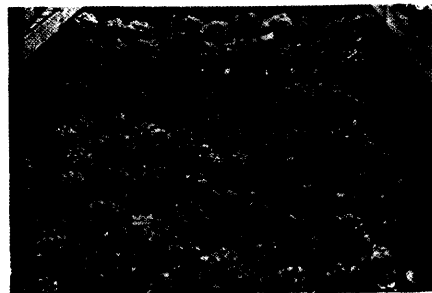
森本養菌園

京都市伏見区桃山町
上ノ宮五丁目1278番
電話 551 1200番

本物③ 西洋まつたけ栽培法

な め こ
ひ ら た け
な め 茸 (種 茸)

鋸屑人工栽培法



昭和三年発明
発明者 森本彦三郎

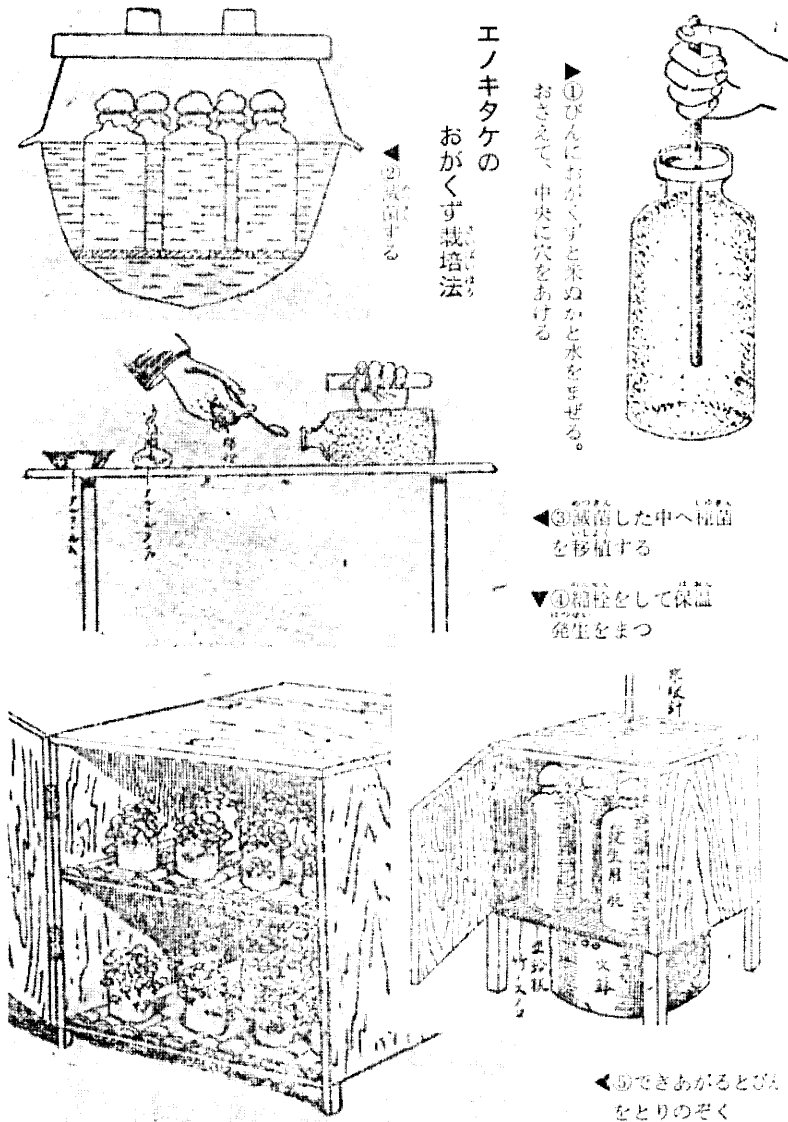
本物④ オカクズ人工栽培法

度も採用して、彼等の期待に応えた。一方では、栽培体験の中で考えついた秘訣を、『わかりやすい西洋松茸の年中栽培法』や、『一回栽培坪当たり八貫西洋マツタケ多収穫秘訣九ヶ条』等のパンフレットにして、各地の農家の要望に答えた。

こうして、彦三郎氏は、日本でマッシュルーム栽培を事業として成功させたのであった。その後も、人工栽培に関する啓蒙書として、1926年（大正15年）12月、『改訂西洋松茸の年中栽培法』、続いて、『食用茸培養法』を発刊した。この二冊の本は、多くのきのこ栽培家の参考書として大変重宝がられ、その後も、昭和17年頃にいたるまで、版を重ね、使われたのである。

その後も苦労は続くが、マッシュルームの国内販売量と共に、缶詰の輸出も伸び続け、需要に応じられない程になり、販売代理店を引き受けていた板谷義三氏と共に、1926年（大正15年）日本シヤンピニオン株式会社を設立した。しかし不幸にも、二年後に倒産して多額の借金を負い、会社の残務整理に追われた。そんな日々にあっても、山積みされたきのこの研究は、休むことなく続けられたのだった。

京都の篠村（現在の亀岡市篠）では、篠村のナメタケという商品名で、古くからエノキタケをカキ（柿）の木を使い原木栽培していた。露地栽培と呼ばれる方法で、彦三郎氏が、フランスで見た、



コピー⑨ オガクズ栽培法

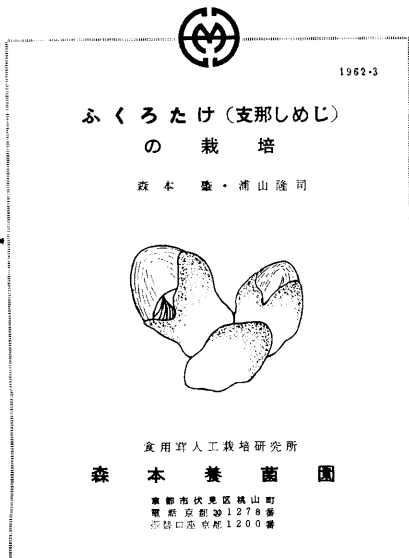
山中に穴を掘ってマッシュルームを栽培したのと同じ合理的な方法であった。しかし、原木を必要とするホダ木栽培は、すでに自生の柿の木は使い果し、後は国有林に頼るしかない状況に追い込まれていた。困った京都営林署の松下署長は、何か良い解決法がないかと彦三郎氏に相談したのであった。彼は、木を切らず山を荒らさずにエノキタケ栽培が出来る方法を考え、生活の苦しい農村の大切な副業が、続けられるようにと研究した。

まず、苦心を重ね、種菌の製法の実験を繰り返して、柿の木のホダ木に代わるものを求めた。落ち葉・わら・米ぬか・土・馬ふん・石灰・かんなくず・おがくず等々を使って実験し、米のとぎ汁を混ぜる方法を考え出した。当時は、シャンピニオン会社が経営不振で、多忙を極めていた頃でもあったが、研究心を燃やし続け、とうとうエノキタケの鋸屑（おがくず）栽培に成功したのである。それは、篠村のエノキタケを栽培する農家が、ホダ木を心配しなくてもよくなった事でもあり、柿の木に限らず、廃物のおがくずを使って、季節を問わず収穫が見込めるという、画期的な発明であ

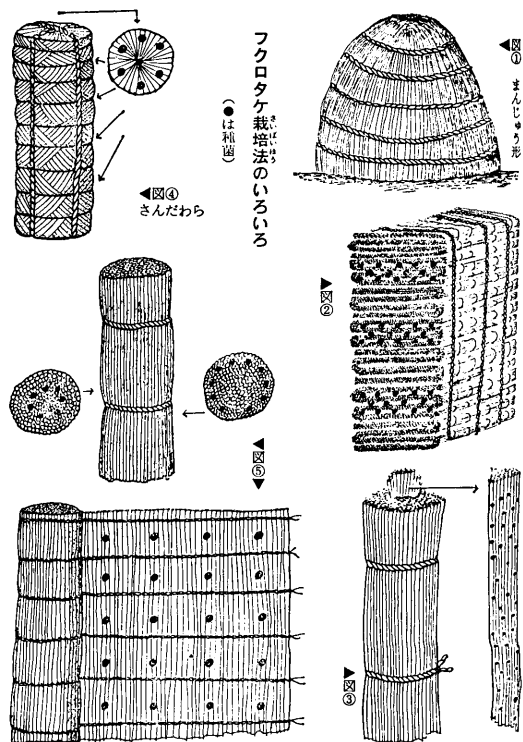
った。

この、きのこのおがくず人工栽培法の発明は、昭和3年5月30日付の大阪朝日新聞紙上で報道され、同年10月には、婦人雑誌『主婦の友』にも、その栽培法を誰れにでも出来るようにと詳しく発表している。

その後は、シイタケ・ナメコ・マイタケ・ヒラタケ・マンネンタケ・フクロタケと次々に、人工栽培法を研究し続け、多くの発明を残している。特に、フクロタケの研究は、昭和36年には、『フクロタケの人工栽培』のパンフレットを作り、研究データーを学会にも報告している。また、マツタケやオニフスベの研究も、熱心に続けていた記録が残っている。彦三郎氏は、その後も研究を続け、貧困に苦しむ農山村の有望な副業として、少しでも多くの人に、マッシュルーム栽培が出来るように、森本栽培園に研究生と実習生の制度を作り、寄宿舎を建てた。このようにして、昭和10年までに70名を超える実習生が、貴重な技術を習得した。それがやがて、日本きのこ栽培の産業として、今日の発展へと導いたのである。また、栽培家としての情熱は、日本国内にとどまらず、海外で苦勞を続けているハワイの日系人にも、きのこ栽培の指導に出かけ、次いで、アメリカに渡り、



本物⑤ フクロタケの栽培



コピー⑩ フクロタケの栽培法

企業秘密になっていたマッシュルーム栽培の公開指導をし、おがくず瓶栽培も講習したので、アメリカでも好評であった。このような功績が認められ、1930年（昭和5年）11月5日、京都市農会長より感謝状が授与されている。

第二次世界大戦中の1944年（昭和19年）、国内での食糧不足の時、森本栽培園のマッシュルームは貴重であり、京都駅前の丸物百貨店（現在の近鉄百貨店京都店）にリヤカーで運び込んだ、およそ100kgもある採れたての生のマッシュルームが、午前中に売り切れてしまう程であった。その売れ行きは、終戦後の焼けあとに出来たヤミ市でも続いた。しかし、マッシュルームの培養土に欠かせない、馬ふんが手に入らなくなり、代用品のわらも、エノキタケの人工栽培に必要なおがくずも、米ぬかや米のとぎ汁までもが、手に入る世の中でなくなり、やりたくてもきのこ人工栽培は出来ない時代であった。苦悩の日々の彦三郎氏の生活も、しだいに苦しくなるのである。

そんな日々が続いた1949年（昭和24年10月）、以前に輸出していたマッシュルームの缶詰が、森

本栽培園を助ける事になる。当時、日本を占領していた進駐軍が以前アメリカ本国で販売された森本栽培園のマッシュルームの缶詰のレッテルを見て、東京の青果卸商、紀ノ国屋を通じて進駐軍の注文が、突然舞い込んで来たのである。また、栽培費用として、紀ノ国屋より、前金として十万円が支払われた。当時としては、大変な価値があり、設備の修理も、材料の購入も出来て、「天の助け！」と喜こんだのであった。

しかし、そんな吉報も一瞬の出来ごとが、悲報に変えてしまうのである。それは、彦三郎が、第二栽培舎の最上段の通路から、落下してしまったのである。傷んでいた通路の板が、彦三郎の足元から折れてしまったのだった。妻の英代さん、長男肇氏の切なる願いも空しく、1949年（昭和24年）12月16日、彼は不帰の客となった。森本彦三郎氏、当年63歳であった。

きのこ一筋に生きた森本彦三郎氏を、『キノコ栽培の先覚者』としての偉大な業績を、心からたたえ、また、感謝する人々が今日においてもなお多いのである。

関西菌類談話会 1996年度総会（第342回例会）報告

1996年度の関西菌類談話会総会が、杉山信夫氏の司会で、以下のとおり開催され、案件はすべて承認された。

日時 1997年2月1日 14:30～15:30

場所 京都府立大学視聴覚教室

審議に先立ち、開会の辞（杉山信夫氏）と開会の挨拶（横山和正会長）があり、議長に横山会長、書記に小林久泰氏が選ばれた。

議事案

A：報告事項

（1）談話会に関する報告（総務幹事：下野義人）

総会資料に基づき、会員数、震災による会費免除者数、その他談話会に関する事項が報告され、了承された。

ただし、実際の会員数は資料の517名より少なく、510名ほどと思われるが、正確には把握がきていないことも追加された。また、CD-ROM作成のため、マツタケの写真を借用したいとの依頼が来ているので、各自対応してほしいとの説明があった。

（2）1996年度の事業報告

シンポジウム、菌類採集観察会、会報発行等に関する

事業が、それぞれの担当者より報告され、すべて承認された。

①集会関係（庶務幹事：丸本龍二）

資料に基づき、説明され承認された。

資料のうちの第343回の総会・講演会は、（談話会会報にすでに報告している）、重複するが、1996年度の事業なので、報告された。

②きのこ展（きのこ展実行委員長：吉見昭一）

多くの会員の協力で、成功裏に終わったことが報告された。

詳細は以下のとおり。

京都府立植物園、京都園芸倶楽部、談話会との実行委員会を2回開き要項を決めたが、なかなか大変であった。チラシの配布が遅れたことをお詫びしたい。談話会会員64名（のべ163名）に手伝っていただいた。人工栽培、毒きのこ、野生きのこ、きのこグッズ、さわるコーナー、相談の6つのコーナーを作った。ツキヨタケの発光の展示は大変好評であった。展示品は野生きのこ221種、きのこグッズ116点、きのこ染め72点、

パネル82枚であった。入場者数は3,953名。横山会長の講演は座席票を配るほどであった。

アンケートの集計結果を、以下のように紹介された：きのこ展をまた開催してほしい、という希望が多かった。要望としては、食毒きのこの区別の仕方、試食会、人工栽培の仕方を教えてほしい、きのこ染めの実演、世界のきのこを見せてほしいなど。出来るものは要望に応じたいが、大きな課題もある。

③会報編集

佐々木久雄編集委員長欠席のため、横山会長がかかわって、昨年暮れに合併号を発行したことが報告された。

(3) 1996年度会計報告(会計幹事：北岸阿佐子氏)

総会資料に基づき、決算報告が説明され、会計監査報告の後、決算報告は承認された。

なお、96年度から事務局が3人体制になり、また、きのこ展開催のため、事務費が当初の予算をオーバーしたこと、などの補足説明があった。

関西菌類談話会1996年度決算報告

[収入の部]		(単位：円)	
	予 算	決 算	増 減
繰越金	687,980	687,980	0
会費収入	1,000,000	1,316,500	316,500
会場収入	40,000	16,796	-23,204
雑収入	20,000	7,330	-12,670
収入合計	1,747,980	2,028,606	280,626

[支出の部]			
	予 算	決 算	増 減
通信費	500,000	506,760	-6,760
事務費(一般)	80,000	128,134	-48,134
			コピー購入
事務費(人件費)	40,000	0	40,000
会場費	50,000	6,500	43,500
会議費	50,000	34,215	15,785
印刷コピー代	40,000	42,750	-2,750
謝礼	100,000	8,772	91,228
会報印刷費	450,000	267,800	182,200
会報刊行諸経費	50,000	49,369	631
振替手数料	2,000	605	1,395
調査費	50,000	0	50,000
			97年度へ
雑支出	10,000	0	10,000
予備費	55,980	44,290	11,690
			顕微鏡購入
事業準備金	200,000	200,000	0
名簿印刷費	70,000	0	70,000
			97年度へ
支出合計	1,747,980	1,289,195	458,785

繰越

739,411

別途に事業準備金として、1,304,000円の定額貯金

会計幹事 北岸阿佐子

(4) 1996年度会計監査報告(会計監査：西田富士夫氏)

関西菌類談話会1996年度会計監査報告

会計幹事より提出された現金出納帳簿、会費納入原簿、諸経費支出に伴う領収書などの会計書類を、伊勢信子氏と監査した結果、正しく処理されていることを認めたと報告された。

B：審議事項

(1) 会則の一部改正(横山会長)

総会資料に基づき説明され、承認された。

(2) 1997年度の役員

横山会長より、新役員が紹介され、承認された

(任期は1997, 1998年)。

会 長：横山和正

副 会 長：吉見昭一

総 務 幹 事：下野義人, 上田俊穂(新), 天野典英(新)

会 計 幹 事：北岸阿佐子, 松井英幸

庶 務 幹 事：丸本龍二, 岩瀬剛二(新)

運 営 幹 事：鈴木雄一, 佐々木久雄, 杉山信夫,

衣田雅人(新), 森本 肇, 森本繁雄,

橋屋 誠, 熊田俊夫, 小林久泰,

藤田博美

編集委員会：佐々木久雄(編集委員長), 岩瀬剛二,

佐野修治, 鈴木雄一, 橋屋 誠,

松本(旧姓：丸西)靖恵,

衣田雅人(新), 熊田俊夫(新)

会 計 監 査：伊勢信子, 西田富士夫

顧 問：本郷次雄, 土倉亮一, 小原弘之

(3) 1997年度事業計画(丸本龍二庶務幹事)

総会資料に基づき、集会関係の行事予定が説明され、以下の点を確認、修正して全て承認された。分類学講座(顕微鏡の使い方)は中-上級編とする。また、分類学講座、及びシンポジウムの世話人代表を岩瀬剛二氏に変更する。

会報編集に関しては、佐々木久雄編集委員長欠席のため、横山会長より、今年3号発行したい、との佐々木氏のメッセージが紹介され、承認された。

第344回例会 5月18日(日)分類学講座

(10:30~12:00)

場 所：生物環境研究所

内 容：きのこ分類学入門

一きのこの採集から標本作成まで一

講 師：吹春俊光氏(千葉県立中央博物館)

世 話 人：岩瀬剛二・衣田雅人・熊田俊夫

北岸阿佐子・丸本龍二

第345回例会 6月14日(土)シンポジウム

(14:30~17:00)

場 所：生物環境研究所
 テーマ：きのこ分類学の最前線
 （各演者のタイトルは未定）
 演 者：下野義人氏（大阪府立香里丘高校）
 根田 仁氏（森林総合研究所九州支所）
 前川二太郎氏
 （日本きのこセンター菌叢研究所）
 世話人：岩瀬剛二・衣田雅人・熊田俊夫・丸本龍二
 下野義人

第346回例会 7月6日（日）菌類観察会

場 所：奈良県橿原市 橿原神宮境内林
 植 生：シイ・カンシ林
 世話人：荒井 滋・衣田雅人・小島 靖
 丸山健一郎

第347回例会 7月20日（日）菌類観察会

場 所：京都府宇治市大吉山（興聖寺境内林）
 植 生：コジイを主とした森林
 世話人：杉山信夫・橋屋 誠・佐野修治・吉見昭一

第348回例会 菌類観察会（宿泊：3泊4日）

日 程：8月23日（土）～8月26日（火）
 場 所：長野県諏訪郡原村八ヶ岳西南山麓
 植 生：シラカバ林・カラマツ林・アカマツを交えた落葉樹林・針葉樹林
 世話人：佐々木久雄・横山和正・森本繁雄
 橋屋 誠・衣田雅人・熊田俊夫
 北岸阿佐子・松本靖恵・松井英幸
 小林久泰・下野義人・上田俊穂

第349回例会 9月21日（日）菌類観察会

場 所：兵庫県宝塚市中山寺裏山（宝塚自然休養林）
 植 生：シイ・カンシ・アカマツ林
 世話人：池田晴美・浜 裕夫・熊田俊夫

第350回例会 10月17日（金）～19日（日）きのこ展

場 所：京都市左京区下鴨 京都府立植物園
 実行委員長：吉見昭一

第351回例会 10月19日（日）菌類観察会

場 所：京都市北区宝ヶ池周辺
 植 生：アカマツ・コナラ等の雑木林
 世話人：佐野修治・小寺祐三・吉見昭一

第352回例会 11月2日（日）菌類観察会

場 所：滋賀県滋賀郡志賀町八屋戸山麓地
 （比良山麓地元の石田氏所有の山）
 植 生：コナラ・アカマツ等の雑木林
 世話人：井上圭子・横山和正・佐々木久雄
 西田富士夫・鈴木雄一

第353回例会 12月14日（日）スライド映写会

場 所：京都市左京区田中樋ノ口町 田中神社

時 間：10：30～16：00

世話人：吉見昭一・下野義人・相良直彦・丸西一枝
 佐々木久雄・森本繁雄・橋屋 誠
 服部真由美・小林久泰・上田俊穂

第354回例会 1998年2月7日（土）総会および講演会

場 所：京大会館
 時 間：13：30～17：00

講演会の演題：未定

（4）1997年度会計予算（会計幹事：北岸阿佐子氏）

総会資料に基づき、予算案が説明され、承認された。

1997年度予算案

[収入の部] (単位：円)

	96年度予算	97年度予算	備 考
繰越金	687,980	739,411	
会費収入	1,000,000	1,000,000	
会場収入	40,000	20,000	
雑収入	20,000	10,000	
収入合計	1,747,980	1,769,411	

[支出の部]

通信費	500,000	600,000	
事務費（一般）	80,000	100,000	
事務費（人件費）	40,000	30,000	
会場費	50,000	30,000	
会議費	50,000	50,000	
印刷コピー代	40,000	50,000	
謝礼	100,000	50,000	
会報印刷費	450,000	450,000	3回分
会報刊行諸経費	50,000	50,000	
振替手数料	2,000	2,000	
調査費	50,000	50,000	
雑支出	10,000	10,000	
予備費	55,980	27,411	
事業準備金	200,000	100,000	
名簿印刷費	70,000	70,000	
特別事業費		100,000	きのこ展経
支出合計	1,747,980	1,769,411	

別途に事業準備金として、1,404,000円の定額貯金

会計幹事 北岸阿佐子

（5）総会終了後、講演会が行われた。

<演題と演者>

ウロコケンボウズタケについて

吉見 昭一氏 [京都市]

寄せられたナガエノスギタケ・アシナガヌメリ発生情報のその後

相良 直彦氏 [京都大学大学院]

キノコ屋90年親子二代の歩み

森本 肇氏 [森本農園]

関西菌類談話会会報投稿案内

1. 投稿は原則として本会会員に限りです。
2. 原稿の採否、掲載の順序は編集委員会の決定にお任せ下さい。
3. 編集委員会は、著者の原稿中の字句、表、図、写真などのスタイルの統一や変更を求めることがあります。文章の用法上、あるいは、文法上の誤り、その他の修正は編集委員会にお任せください。
4. 原稿には表題、著者名、本文の他に必要なら引用文献（あるいは参考文献）をあげてください。
5. 別紙に著者名、連絡先、住所、電話番号を書いて添付して下さい。
6. 著者校正は初校だけとし、2日以内に原稿正本とともに速達郵便で返送してください。
7. 掲載された原稿はお返しませんが、図・写真に限り著者校正のときにお返しします。
8. 写真製版料実費は著者の負担とします。
9. 原稿は会報編集長宛にお送りください。

～皆様の投稿をお待ちしております～

- ◇ かびやきのこに関する記事、図、本誌に関するご意見などをお寄せください。
- ◇ 図は黒インクで、少し大きめ（刷り上がりの約1.5倍）にお書きください。（ボールペンは不可です）
- ◇ 原稿の分量は400字づつ原稿用紙4～5枚程度としますが、1枚でも半分でも結構です。
- ◇ 写真の掲載を希望される方は、編集委員長におたずねください。
- ◇ 原稿宛て先

〒520-2333 滋賀県野洲郡野洲町栄37-3

関西菌類談話会会報編集委員長

佐々木久雄

TEL. 077-587-5288

編集委員：岩瀬 剛二、鈴木 雄一、田中 千尋
橋屋 誠、丸西 靖恵、森本 繁雄
佐野 修治、衣田 雅人、熊田 俊夫
(順不同)

表紙よせて

トガリアミガサタケ *Morchella conica* p.wels

3月19日まだ北の風がつかたい晴れた昼休み、京都市東山区の長楽寺へ向った。途中、土手の上へあがってみると、堆積した落ち葉の中からトガリアミガサタケが発生していた。辺りを見渡すと『出てる、出てる 春やなー』おもわず声を発してしまった。当日の夜、のぞいた顕微鏡にはきれいな透明の靴下のような子嚢のなかに8個の胞子が行儀よく1列に並んでいた。毎年このことから、これを見ると今年のキノコ観察シーズンの幕開けという気持ちになる。楽しい一年の始まりなのです。

対物レンズ：40× 投影レンズ：PL5× 開口絞り：0.3 シャッタースピード：0.2秒 フィルター4 露出補正0

(小寺祐三)

謹告

- ・山浦俊夫会員は、1996年11月26日にご逝去されました。
 - ・紺谷修治会員は、1997年12月5日にご逝去されました。
- つつしんでおくやみ申し上げます。

編集後記

森本養菌園の取材記事を今号と次号に連載すべく、京都市伏見区の森本 肇さんのお宅にお伺いしてからずいぶん日が経ってしまいました。快く私たちの取材にご協力いただいた森本さんと記事の記載を全面的に引き受けてくださった編集委員の佐野修治さんにこの場を借りて感謝申し上げます。森本養菌園はすでに生産活動は停止されていますがかつてマッシュルームが盛んに作られていた頃のままでの姿で保存されています。日本のきのこ栽培の歴史を辿るには欠かせない文化遺産であるという感を強く持ちました。ここに会員各位に森本養菌園をご紹介でき喜んでます。

次号は速やかに発行すべく準備をしていますのでもう少しお待ちください。また、今号のボリュームの関係で掲載できなかった原稿がありました。次号に掲載させていただきますのでお待ちいただきますようよろしくお願いいたします。最後に、会報の発行が遅れたことをお詫びします。

編集委員長

関西菌類談話会会報 No. 20

1997年12月1日 印刷

1997年12月2日 発行

編集 関西菌類談話会会報編集委員会

発行 関西菌類談話会

発行所 関西菌類談話会

事務局 〒573 枚方市印田町35-14

TEL. 0720-47-1386

下野 義人

郵便振替口座 00950-0-83129

印刷所 中西印刷株式会社

〒602 京都市上京区下立売通小川東入る