

# 高知県の菌類

## 【現 状】

菌類は、光合成を行わない従属栄養の真核生物です。これまでに世界で約 97,000 種が記載され（Dictionary of the Fungi 第 10 版）、顕微鏡を用いないと探せない微細な種、肉眼で確認できる大きさのキノコ、藻類と共生する地衣類など、さまざまな種が知られています。日本産の菌類はおよそ 13,000 種とされていますが（日本分類学会連合、2003）、実際にはこれよりもはるかに多くの種が国内に生育していると考えられています。

菌類は、かつては植物のなかまだと考えられていました。しかし、遺伝情報の解析により、現在では植物よりも動物に近い生物群であることが明らかとなっています。なお、大腸菌、乳酸菌、納豆菌などにも「菌」という文字が使われていますが、これらは原核生物である細菌類で、菌類とはまったく異なる生物です。

菌類は地球上に広く分布し、生態系の中でさまざまな役割を果たしています。動植物の遺体や排泄物を分解して再び植物が利用できる状態にまで還元したり、陸上植物と菌根を形成してその生育を助けたりなど、生態系を健全な状態で維持するために欠かせない存在です。

日本の国土は、およそ 67% が森林で覆われています。高知県は県の面積に占める森林の比率（森林率）が 84% と 47 都道府県の中で最も高く（林野庁 2006）、海岸の防風・防砂林、沿岸部を中心に広がる照葉樹林、標高の高い地域に成立するブナ林、スギやヒノキの人工林など、さまざまなタイプの森林が見られます。このような多様な植生の存在によって県内に生育する菌類の種数も豊富となり、身近な場所でも多くの菌類と出会うことができます（写真 1）。

市街地の公園や人家の庭園などには、シバフタケ、オニタケ、エノキタケ（①）、コフキタケ（コ

フキサルノコシカケ、②）などが発生します。また、花壇やプランターの土から突然色鮮やかなコガネキヌカラカサタケ（③）が現れ、住人を驚かせることもあります。都市部の街路樹などの樹皮上には、大気汚染に耐性を持つムカデゴケ類やコフキチリナリア（④）などの地衣類が着生しています。

照葉樹林には、ブナ科の樹木と共生関係を



写真 1. 高知県で見られる菌類

構築するベニタケ科やイグチ類（⑤）のキノコが多く見られます。また、シイ類の古木から発生するカンゾウタケ（⑥）や、タブノキの切り株などで見られるマユハキタケ（⑦）も、照葉樹林を特徴付ける菌類です。

ブナ林では夏から秋にかけ、発光するキノコとしてよく知られているツキヨタケ（⑧）が発生します。また、ブナにはウメノキゴケ類やカブトゴケ類、サルオガセ類などの地衣類が豊富に着生し、樹皮が見えないほどに幹を覆い尽くすことも珍しくありません。

## 【変 化】

菌類の分布状況は、気温や降水量などの気候条件に大きな影響を受けます。熱帯から亜熱帯に分布するオオシロカラカサタケ（写真2）（有毒）は、1980年代以降に次第に分布を北に広げています。現在では分布の北限は関東地方にまで到達し、高知県内でも毎年確認されるようになっています。

地衣類は環境の変化に敏感で、大気汚染<sup>かんきょうしひょう</sup>の環境指標として用いられます。また、道路やダム<sup>ダム</sup>の建設などによって森林の乾燥化が進行すると、多くの地衣類が消失してしまいます。



写真2. オオシロカラカサタケ

## 【人との関わり】

菌類の中には、ヒトや家畜、農作物などの病原菌となる種が存在します。その一方で、菌類は医薬品の製造にも活用されています。また、シイタケ、エノキタケ、マイタケ、マツタケなど、食用とされる菌類も私たちにとってなじみ深い存在です。

高知県の重要な産品の中にも、菌類が深く関わっているものがあります。日本酒の醸造過程では、コウジカビ（ニホンコウジカビ）が米のデンプンを糖に分解し、酵母が発酵によって糖からアルコールを作り出します。

また、かつお節作りには、節にカビを繁殖させる「カビ付け」と呼ばれる工程があります。カビの働きによって節の水分量が減って保存性が高まり、それと共とうま味が増します。このような方法で作られたものを本鰹節<sup>ほんかつおぶし</sup>（本枯れ節）と呼び、日本料理には欠かせない食材です。