

デーリー東北

2019年(令和元年)12月3日(火曜日)(3)



⑤ 星野保教授



ほしの・たもつ 名古屋大大学院を退学後、現在の科学技術振興機構ERATOプログラム、産業技術総合研究所を経て、本年より八戸工業大に勤務。菌類の生き方を調べる微生物生態学の生理生態が専門。東京都渋谷区生まれ。55歳。

私の研究対象は、寒冷地に生きる菌類である(微生物のうち一般にバイキンと十把ひとからげにされている細菌と菌類は、生物学的にみれば住む世界とどこか宇宙レベルで違っている)。このうち雪腐病とは長い付き合いになる。雪の下で越冬する作物などを枯らす菌類だ。工学系の職場にいたので、植物の病気ではなく、雪の下で活動する菌の暮らしを調べ上げ、人の生活に役立つことを探している(どうぞぶいて、はや四半世紀経過している)。

凍る土と暮らす菌たち



雪腐病菌(フユガレガマノホタケ)。左は融雪直後にみられる菌核で、右は晩秋にみられる子実体(キノコ)



栽培されたカンタケ(米内山宏氏提供)

謎が残る「カンタケ」

ゴマ粒のようなモノが付いていて、これは雪腐病菌の一種、ガンノホタケの「菌核」だ。曇りや雨の日、雪が降り、なじめを感じるが、曇りに弱い雪腐病菌が夏を越すための器官で、植物で言えれば球根やむかごに相当する。これをみつけた私は軽くほへんだ(ここでクールな性格を披露したい訳ではない。新人人生に面が割れていない状況で、まだ寒空の下、無用に興奮した中年男がいれば不審者と思われ、騒動になるのを心配したからだ)。

一口メモ

菌類…カビやキノコ、酵母などの総称。DNAが細胞内の核にある。細菌では、細胞内にDNAがむき出しである点で大きく異なる。遺伝子解析から、私たちヒトを含む動物に最も近いグループは、アメーバ(原生生物)でも植物でもなく菌類である。

冬の八戸は雪が浅く、土が凍ると聞いている。私がこれまでに研究していた多雪で土が凍らない札幌とは少し状況が違う。そこで聞く南部

に枯れ木などから発生するキノコで、食味が良いとされる。青森県でキノコ研究家と言えど、先の名が出る一人、成田伝蔵氏は、著書の中でカンタケをヒラタケと記している。しかし、菌学者である原田幸雄先生は、カンタケとヒラタケが同じかどうかには疑問が残るとおっしゃっていた。仮にカンタケが冬に発生するヒラタケだとしても、なぜ食味が増すのか興味がある。寒ざらして水分が抜けてうまみが増すのでは」と学会で軽くつぶやいたところ、東北出身の同業者から即座に否定された。

皆さんの中で「もしかして、あれって冬に活動・暗躍するカビかキノコだろうか?」と、気になることがあればぜひご一報を! (連絡は大学でも結構ですし、ググっていただいても浅草の銅器職人じゃない方が私です)。

また、南部味噌玉に発生する菌も調べてみたい。いわゆる麹菌以外の菌もいるのだからと漠然と思っているが、情報が少ない。信州での味噌玉醸造と製法の違いもあり、土地付きの菌たちが風味の違いに関わっているのか興味深い。読者の皆さんで、この冬に味噌を仕込むので調査してよいという方があれば併せてご一報を!!

南部味噌玉に特徴的な菌がいれば他の食品にも使い道があると思う。機会があれば、その結果を報告したいと思っようしくお願い致します。

火曜日隔週企画