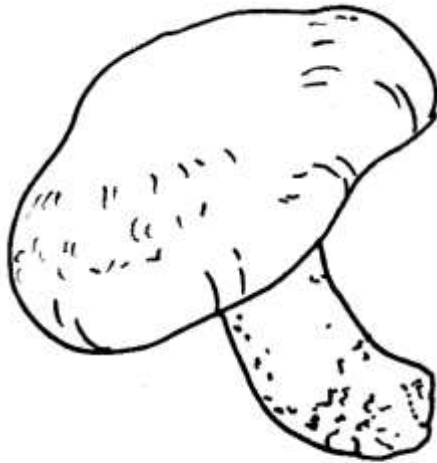


花ちゃん・オー君・モンタ博士・フタタ博士のかくかくドドド立ててくら

国立市立国立第七小学校

平成29年12月4日 NO.73 (473)



オー君 「あ！これはシイタケだ。」

花ちゃん 「そうですね。^{がっこう}学校の^{うら}裏に^{いま}今たくさん^いのシイタケができていますね。」

オー君 「シイタケはうまいよね。^や焼いておしょうゆをつけるといいんだ。」

モンタ博士「^た食べたりするのでもいいけど、今日は、シイタケを^{かがく}科学しよう。」

花ちゃん 「シイタケを^{かがく}科学する？なんだかおもしろそうですね。」

モンタ博士「ところで、^{はな}花ちゃん・^{くん}オー君。シイタケは^{しょくぶつ}植物かな？^{どうぶつ}動物かな？」

オー君 「^{どうぶつ}動物ではないみたいだから、^{しょくぶつ}植物ということかな。」

花ちゃん 「^{しょくぶつ}植物なら^{たね}種とかあるでしょ。シイタケの^{たね}種って^き聞いたことないわ。」

モンタ博士「シイタケはキノコで、おもちに^は生えたり、お風呂場に^{ふろば}黒くこびりつくカビと
同じ^{おな}仲間^{なかま}なんだ。^{きんし}菌糸で^ふ増えるカビやキノコをまとめて^{きんるい}菌類というのさ。」

オー君 「^{しょくぶつ}植物でもなく、^{どうぶつ}動物でもなく、^{ちゅうとはんぱ}なんだか中途半端なものなんですね。」

モンタ博士「でもね、その^{ちゅうとはんぱ}中途半端なキノコだが、^{せいたいけい}生態系といっているいろいろな^い生き物^{もの}が^{しぜん}自然
の中で^{なか}生活^{せいかつ}していくうえでとても^{たいせつ}大切な^{そんざい}存在なんだよ。」

花ちゃん 「もうすこしわかりやすく^{おし}教えてください。」

モンタ博士「まず、シイタケは切り倒した木から生えるキノコだけど、シイタケは枯れ木の中に菌糸というものを張り巡らせて、木を分解しながら栄養分をとっているんだよ。」

オー君「シイタケに栄養分を取られた木はどうなるのですか。」

モンタ博士「そのうちにどんどん朽ちて（腐って）しまうわけなんだ。つまり、シイタケばかりではなく、多くのキノコは、木や落ち葉に菌糸を張り巡らせて生きているんだ。」

花ちゃん「枯れてしまって、その後はどうなってしまうのですか。」

モンタ博士「枯れてしまうということは、分解されるということで、そのうち土になって林や森を育てていくというわけさ。」

オー君「へえー。キノコって、けっこう役立っている生き物なんですね。」

モンタ博士「そうだね。林や森の栄養分というのは、キノコのはたらきによってうまく循環（ひとまわりして、もとにもどり、それをくりかえすということ）して保たれるということなんだ。」

花ちゃん「中途半端のようなキノコでも、自然界ではとても大切な存在なんですね。」

モンタ博士「そうだね。自然界には無駄なもの、いらぬものなんてないのさ。それぞれがみんな、それなりの理由があって生きているんだね。」

オー君「ところで、さっきキノコには種なんかないと言ったけど、どうやって増えるのかな。」

モンタ博士「なるほど、さすがオー君。おもしろいところに気がついたね。花ちゃんもオー君も、キノコの種？みたいなものを見てみたいかな？」

花ちゃん「見たいです。知りたいです。」

モンタ博士「それでは、キノコの種？のお話をまた今度にしてあげよう！」

シイタケはどうして『だし』に取るのに使うのか？

昔から、だしを取るには、動物性のだしと植物性のだしを組み合わせると、相乗効果によってより美味しくなるといわれています。動物性の旨味成分はイノシン酸、植物性の旨味成分はグルタミン酸です。例えば、動物性の鰹節と植物性の昆布とは相性がとてもよいので、合わせて美味しいだしがとれるそうです。ところで、シイタケもだしを取るのによく使われます。シイタケの旨味成分は、グアニン酸であり、それがイノシン酸やグルタミン酸とどのような相性を示すのでしょうか。ともかく、おいしいだしで美味しいご飯を食べたいものです。