



鳥取大学グローバルCOEプログラム
公開シンポジウム

**きのこを知り
きのこを利用する**

2012.8.19[日] 13時—16時

鳥取県立博物館 講堂
(250席)

参加料無料 [申込不要]
※常設展、企画展へ入館する場合は
入館料が必要です。

プログラム

- 12:30- 開 場
- 13:10-13:40 「きのこという生きものについて」 長澤 栄史
- 13:40-14:10 「原木しいたけの魅力を求めて」 長谷部 公三郎
- 14:10-14:40 「クロマツと一緒に生活するきのこ「ショウロ」の栽培」 霜村 典宏
- 14:40-14:55 休 憩 (15分)
- 14:55-15:25 「菌類きのこは優秀な化学者 —その合成能力を解明し利用する—」 中島 廣光
- 15:25-15:55 「きのこ廃菌床のリサイクル: 廃菌床で病気に強い植物をつくる」 尾谷 浩

主催: 鳥取大学グローバルCOEプログラム
共催: 鳥取県立博物館、鳥取大学農学部附属
菌類きのこ遺伝資源研究センター(FMRC)

お問い合わせ

シンポジウムに関するお問い合わせ

鳥取大学農学部連大総務係
〒680-8553 鳥取市湖山町南4-101
TEL: 0857-31-5445 FAX: 0857-31-5683
e-mail: ag-rensou@adm.tottori-u.ac.jp

会場に関するお問い合わせ

鳥取県立博物館
〒680-0011 鳥取市東町二丁目124番地
TEL: 0857-26-8042 FAX: 0857-26-8041
URL: <http://www.pref.tottori.jp/museum/>

[アクセス]

JR鳥取駅からバスで砂丘・湖山・賀露方面行「西町」下車約400m
市内回り岩倉・中河原方面行「わらべ館前」下車約600m
100円バス「くる梨(青コース)」で「仁風閣・県立博物館」で下車すぐ





前川 二太郎

(まえかわ にたろう)

鳥取大学グローバルCOEプログラム
「持続性社会構築に向けた
菌類きのこ資源活用」拠点リーダー
鳥取大学農学部附属
菌類きのこ遺伝資源研究センター
教授

「きのこ」と言えば、一般に「食用」、「がんに効く」、「毒きのこ」などのイメージがありますが、「きのこが自然の中でどのような生活をしているのか」、「私たちにとって役立つようなことがあるのか」、また「役立つためにどのような工夫がなされているのか」については案外知られていません。このシンポジウムでは、きのこをはじめとする菌類が持つ「パワー」について最新の研究成果を織り交ぜながら、このような疑問にわかりやすくお答えします。

講演内容紹介



長澤 栄史

(ながさわ えいじ)

財団法人
日本きのこセンター菌茸研究所
首席主任研究員
鳥取大学農学部特任教授

きのこという生きものについて

きのこは私達にとって身近な存在ですが、どのような生き物なのかについてはあまりよく知られていないようです。ここでは生物にとって重要な3つの要素である、体のつくり、何を食べて栄養をとり、どのように繁殖しているのかについて、きのこではどうなっているのか、また、自然の中で私達人間を含む他の生物とどのような係わりをもって生活しているのかについて紹介します。



長谷部 公三郎

(はせば こうざぶろう)

財団法人
日本きのこセンター菌茸研究所
副所長 首席研究員

原木しいたけの魅力求めて

原木シイタケは、ブナ科の樹木の丸太を用いて、里山の自然環境の中で農薬や化学肥料を使用することなく栽培される安心・安全な自然食品であり、貴重な収入源として農産漁村の振興と里山保全、さらには消費者の健康増進に貢献してきました。近年、おが屑と米ヌカ等の栄養剤との混合物を用いて栽培される菌床シイタケが大量に生産あるいは輸入されています。ここでは、里山再生の一助として、原木シイタケの生産・消費の拡大を目指した品種開発について紹介します。



霜村 典宏

(しもむら のりはる)

鳥取大学農学部附属
菌類きのこ遺伝資源研究センター
准教授

クロマツと一緒に生活するきのこ「ショウロ」の栽培

ショウロとは、マツタケと同じように、マツと一緒に生活している食用きのこです。このきのこはクロマツ林が健全に育っていた時代には、いたるところのクロマツ林で大量に発生していましたが、今では発生量が減少し、希少なきのことなっています。ここでは、この希少なきのこの人工栽培への試みについて紹介します。



中島 廣光

(なかじま ひろみつ)

鳥取大学農学部 教授

菌類きのこは優秀な化学者 —その合成能力を解明し利用する—

菌類きのこが有機物の分解者であることはよく知られていますが、実は優秀な化学者であり様々な有機物を合成する能力も持っています。菌類きのこの作る有機物の中には、人間に有益なものもあれば、有害なものもあります。例えば、青カビのつくる抗生物質ペニシリン。この抗生物質のおかげで、多くの命が救われました。逆にカビ毒。人の健康を害します。菌類きのこの持つ合成能力を見出し、解明し、利用する研究を紹介します。



尾谷 浩

(おたに ひろし)

鳥取大学農学部 教授

きのこ廃菌床のリサイクル: 廃菌床で病気に強い植物をつくる

食用きのこの多くは「菌床」といわれるおがくずや米ぬかなどでできた人工の培地で栽培されていますが、きのこを収穫した後の菌床「廃菌床」はゴミとして大量に捨てられています。この廃菌床にはきのこの菌糸が充満しており、菌糸の成分を溶かし出して植物に与えると植物は病気に強くなることがわかりました。ゴミの減量化、ゴミの再利用、環境に優しい病害防除という一石三鳥の技術について紹介します。

