

新型コロナウイルス感染症の感染を防止するため、イベントなどを中止・変更する場合があります

中央公民館だより 申込み・問合せ (☎559・1221)

▽市民企画講座「あきる野にフードバンクを！」～共に食べることで、それが共に生きることで～フードバンク八王子の活動から学ぶ～」
●日時：9月10日(土) 午後2時～4時(開場または受付開始時間は午後1時30分)
●場所：中央公民館
●講師：川久保美紀子さん(一般社団法人フードバンク八王子)

ネットワー 官公庁などからの お知らせ

凡例：内容／日時(時間は24時間表示)／場所／講師
／対象／定員／持ち物
／費用／締切／他
他／主催／申込み・問合せ

NHK学園あきる野 オープンスクール

「写真教室」講座写真展

●日時：8月23日(火)～27日(土) 17時～23時(23日は13時～17時、27日は10時～16時まで)／場所：あきる野ルピア4階展示室／費用：無料／問：NHK学園あきる野オープンスクール(☎550・4777)

全国労働衛生週間 説明会を開催します

内労働環境の改善を目的とした全国労働衛生週間(10月1日～7日)に向け、実施要綱などの説明やハラスメント等に対する危機管理についての講演を行います。／日9月13日(火) 14

子(理事)

●対象：市内在住・在勤の方
●定員：50人(申込み順)
●費用：無料
●企画・運営：新日本婦人の会あきる野支部

▽市民企画講座「寝たきり予防と健康運動」筋肉再教育の大切さについての講義と簡単な体操を行います。
●日時：9月14日(水) 午前10時～正午(午前9時45分開場)

●場所：中央公民館音楽室
●講師：古田裕子さん(健康運動指導士、ヘルスケア・トレーナー、早稲田大学体育局

時：16時30分／場所：羽村市生涯学習センターゆとりぎ小ホール
／定員：20人(申込み順)／費用：無料／他：電話で申し込む。／問：あきる野商工会(☎596・2511)

宝くじがインターネット で購入できます

内宝くじの収益金の一部は、全国都道府県と指定都市へ納められ、公共事業などに使われます。／問：宝くじコールセンター

宝くじ いつでも、どこでも。
公式サイト 宝くじをもっと手軽に、もっと便利に！
24時間いつでもネット購入 /
宝くじ LOTO-7 BINGO NUMBERS 7-5s 7-5s
NEW QuickOne いつでも買える。秒で結果でる。
会員登録はこちら
お問い合わせ先 宝くじコールセンター TEL 0570-01-1192 (ナビダイヤル 有料) TEL 011-330-0777 (有料)

講師など)

●対象：市内在住・在勤の方
●定員：30人(申込み順)
●持ち物など：飲み物、動きやすい服装、マスク着用
●費用：無料
●企画・運営：生涯学習コーディネーターの会

▽市民企画講座「今に生きる『論語』を楽しむ学ぶ」
●日時：9月17日(土) 午後1時～3時(午後0時30分開場)

●場所：中央公民館
●講師：中村海洞さん(書道学博士、大東文化大学オープンカレッジ講師)
●対象：市内在住・在勤・在学の方

●定員：40人(申込み順)
●費用：無料
●企画・運営：あきる野書道文化を楽しむ会

活動内容

きららカラオケ教室

活市内・市外に在住の50歳以上の生徒さんを随時募集中。プロ歌手により親切丁寧な歌唱指導と一流会場が練習場所です。／問：堤(☎559・3564)

掲載希望問合せ 市長公室
(直通558・1269)

市民のひろば
森っこサンちゃん
詳しくは、各団体へお問い合わせください。

市からの大事なお知らせ メール配信サービスに 登録しよう

▽配信内容

新型コロナウイルス感染症の情報、防災・防犯情報など配信を希望される方は、事前登録が必要です。
※登録された全ての方に「広報あきる野」の情報を配信しています。

▽登録の流れ

- ①「takiruno@sg.n.jp」に空メールを送信。または次の2次元コードを読み取り、空メールを送信
- ②空メール送信後「仮登録メール」が届く。記載されている「登録用URL」にアクセスする
- ③利用規約を確認の上「メール配信に同意する」を選択し、登録
- ④配信を希望する項目を選択し、登録
- ⑤「本登録完了のお知らせ」メールが届いたら、登録完了

空メール送信



森林レンジャーがゆく (119) このキノコ食べられますか？

あきる野では、秋に見られるキノコより、夏に見られるキノコがたくさんあります。山でキノコを観察していると、ハイカーなどから「このキノコ食べられる？」と聞かれることがあります。日本で見られるキノコは6000種ともいわれますが、厚生労働省が毒キノコとして注意喚起しているのは19種ほどです。では、ほとんどは食べられるかと言えば、食用として一般に知られているのは100種ほどと言われています。その他は食毒不明に分類されています。日本でも縄文時代から食べられていたようです。長い歴史の中で、無毒でも食用にならなかったキノコが沢山あります。勝手な想像ですが、「不味い」から食用にならなかったと思います。

もう一つの見方として、「腐生菌」と「菌根菌」というグループがあります。「腐生菌」の仲間では身近なものは、「シイタケ」などの一般に栽培されているキノコです。シイタケはシイタケ菌がコナラなどの原木を食べて(分解)育ちます。このような菌類は林内の落ち葉や枯れ枝、枯れ木などを分解して森の土壌を豊かにしてくれます。

「菌根菌」は樹木と共生しながら樹木を育てる菌類で、有名なものとしては「マツタケ」があります。このグループは菌類が樹木の根とつながり、菌が養分を集めて樹木に渡して、代わりに樹木が生産した養分をもらって生活します。そのため、生きているマツと共生するマツタケは人工的な栽培ができません。

腐生菌のシイタケも菌根菌のマツタケも食用キノコですが、腐生菌のニガクリタケは毒キノコです。同様に菌根菌のテングタケの仲間も毒キノコがたくさん含まれます。キノコはその役割によって有毒、無毒に分けられないのが難しいところですが、どちらのキノコのグループも森にとって大切な存在です。

写真の「シロテングタケ」は主にカシなどのブナ科の樹木と共生関係を結ぶ菌根菌で、木を育ててくれるキノコですが「猛毒」です。シロテングタケやドクツルタケなどのテングタケの仲間は、一般の毒キノコと毒のレベルが違います。下痢や腹痛、嘔吐などの症状のほか、食後数日で肝臓肥大など内臓の機能不全などで死に至ることもある猛毒です。不思議なことに同じ仲間のタマゴタケは無毒でとても美味しく食べることができます。

食べられるか食べられないかで見るとではなく、森の中での役割を考えながらキノコの観察をしてください。毒キノコや食毒不明のキノコでも美しいキノコが沢山あります。(杉野)



猛毒のシロテングタケ

(以下は広告枠です)

襖、障子、壁紙貼替
カーテン、ジュタン
掛軸、額装、施工
星川表具店
瀬戸岡店 ☎(042) - 532-2360
雨間店 ☎(042) - 558-6652
青梅店 ☎(0428) - 76-2781

不用品 捨てません 活かします
買取 します
お部屋の片付けを
お手伝いします
丸信リサイクルショップ ☎042-575-0020
国立市西1-18-22 古物商許可証 30887954859