

博物館で学ぶ菌類学入門

食卓にのぼるきのこ類はもちろんのこと、味噌やしょう油、チーズといった様々な発酵食品をつくるのに必要なカビなど、菌類は私たちにとって身近な存在です。しかし、学校では菌類について学ぶ機会はほとんどありません。私たちの周りにはどのような菌類がいて、どのように暮らしているのでしょうか。本講座では自然史博物館での講義と野外での観察を通じて、ふしぎな菌類の世界をのぞいてみます。また、博物館で菌類の標本がどのように保管され、研究に利用されているのか、その裏側を特別にご紹介します！

プログラム

- 9:30 受付開始
- 10:00-10:15 講座内容の紹介
- 10:15-11:00 講義1「菌類の生態と進化」
- 11:10-11:30 講義2「博物館と菌類基礎研究」
- 11:30-12:00 博物館バックヤード見学
- 12:00-13:00 昼休み
- 13:00-14:30 野外でのきのこ採集
- 14:45-15:50 採集品の同定、観察および解説
- 15:50-16:00 まとめ・解散



折原 貴道 先生



神奈川県立生命の星・地球博物館
最寄り駅 箱根登山電車入生田駅
(小田原駅から電車で10分)
入生田駅から徒歩3分

日時：8月26日（日）10時～16時

場所：神奈川県立生命の星・地球博物館 3階 実習実験室

<http://nh.kanagawa-museum.jp/information/traffic.html>

講師：折原貴道先生（神奈川県立生命の星・地球博物館）

申し込み締め切り：8月10日、参加費無料（但し保険料50円が必要です）

申込み・問合せ：日本大学生物資源科学部 森林植物・微生物学研究室 太田祐子
yuko.ota@nihon-u.ac.jp（日本菌学会企画普及担当理事）

詳細は日本菌学会HPあるいは神奈川県立生命の星・地球博物館HPをご覧ください。