

キノコ

「茎が縦に裂けるキノコは食べられる」とか、「毒キノコは色が華やかで毒々しいが、食用キノコは地味な色をしている」とか、「ナスと煮ると中毒しない」などなど、キノコにはいろいろな迷信がある。しかし、「こういうキノコには毒がある」というような毒キノコに共通した特徴はない。一つずつ覚えるしか方法はない。

大学構内にもテングタケ、ウスキテングタケ、ニガクリタケなど毒キノコがいくつも発生している。

大学構内にもテングタケ、ウスキテングタケ、ニガクリタケなど毒キノコがいくつも発生している。



●テングタケ

毒キノコの代表。灰褐色の傘には全面に白色のいぼが散在している。つぼとつぼをもつ。



●ウスキテングタケ

傘の表面は淡黄色。白色で膜質のいぼを付着させるが消失しやすい。柄は綿質のやわらかい鱗片におおわれる。つぼは白色。つぼがある。



●ニガクリタケ

傘の後は2～4cmで、まんじゅう型から平らに開く。色は硫黄色で中央は濃色。肉は黄色で苦い。2005年に大発生した。



●マイタケ

いわずと知れたマイタケ。スダジイの根元から発生した野生品は香りがよい。場所はひみつ。



●ナラタケ

表面は帯黄色で、柄には膜質のつぼがあり、枯れ木の根元付近に群生し、木材を腐朽させる。

一方、食用キノコもある。しかし、毒キノコに似ているものもあり、やたらに食べると危険である。アルコールと一緒に食べたり、生で食べると中毒するなど食べ方も注意が必要である。

マイタケ、ナラタケ、ムラサキシメジ、アミガサタケ、キクラゲなどが代表的な食用キノコである。

トキイロヒラタケ、アイタケ、ムラサキシメジなど多彩な色をしている。径40cmにもなる、バレーボールのようなオニフスベ、昆虫やクモに寄生した菌を「冬虫夏草」というが、トタテグモ類に寄生したクモタケなどさまざまなキノコが発生している。96種のキノコが大学構内から、見つかっている。



●ムラサキシメジ

かさの径が3～5cmで、まんじゅう型をしている。鮮やかな紫色をし、落ち葉の下にはうす紫色の菌糸も見えらる。落ち葉を分解するキノコ。



●アミガサタケ

毎年春になると桜の花びらをかきわけて出現する、奇妙な格好をしたキノコで、黄褐色のかさの部分は、多角形に大きく凹んで蜂の巣状となっている。



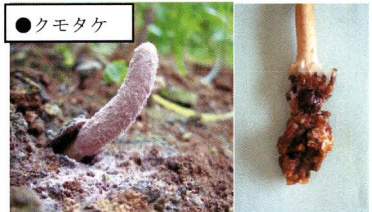
●トキイロヒラタケ



●アイタケ



●オニフスベ



●クモタケ