

変わったキノコの特集です

キノコと言えば、シイタケのような傘型のものが一般的です。日本のキノコの種類は4000種以上とされ、その中で、名前がついているものは、おおむね2000種類とされています。

名前がついているものの中には、今回紹介するような変わった形のキノコも沢山あります。

①サンコタケ(アカカゴタケ科)

真言密教のお坊さんが身につける仏具の三鈷(さんこ)に似ていることから名前がついたと言われています。(食毒不明)

②ウスタケ(ラッパタケ科)

形からついた名前ですが、臼というよりロート状に見えます。(有毒)

③キノガサタケ(スポンタケ科)

傘の下にレース状のスカートををはいたキノコで、とても強い悪臭(腐肉臭)を放ちます。その悪臭に集まるハエに胞子を運んでもうことで増殖します。

しかし、中華料理、フランス料理では、高級食材に分類され、美味だそうです。



④シャグマアミガサタケ (ノボリリュウタケ科)

猛毒で、致死率が高いキノコですが、フィンランドでは、毒抜きをして食用として利用されています。調理済みの缶詰も売られているそうです。

毒抜きは、数回ゆでこぼすとできるそうですが、このときに水蒸気に混じって(加水分解)モメチルヒドラジン(ロケット燃料と同一の物質)という揮発性の毒が出るのでとても危険です。

屋外などの風通しのよいところで調理するそうです。

傘を持たないキノコのなかま(ヒダナシタケ類)

⑤オオゴムタケ(クロチャワンタケ科)

内部はゼラチン質で、触るとブヨブヨすることからゴムタケと名がついたキノコ。表面のお皿を指で軽くなぞって、指を離して見ていると表面から黄褐色の胞子が煙のように出てくる不思議なキノコです。

しかし、胞子を吸い込むのは危険なので、試すのは1度だけにしてください。



⑥ベニナギナタタケ(シロソウメンタケ科)

綺麗な色で見分けやすいと思いがちですが、繊細で色が抜けやすく、山で見ると淡ピンク～鮮紅色と幅が広くなり、色で見分けることが難しいキノコです。よく似たキノコに猛毒のカエнтаケがあるので、手で触らないことが無難です。カエнтаケを素手で触るとただれて火ぶくれのようになり、かなり痛いそうです。

このナギナタタケは、食用にもなるので、無害ですが、気をつけてください。



⑦モミジタケ(イボタケ科)

ホウキタケ型のキノコですが、出始めの幼菌は、二ホンジカの角が生えかわったばかりの袋角のように見えます。成長中(生時)には、不快臭(腐臭)があります。



⑧ミミブサタケ(ベニチャワンタケ科)

土中で菌核を形成して子実体(キノコ)は、ウサギの耳のような形で群生します。

⑨フサヒメホウキタケ(フサヒメホウキタケ科)

ホウキタケのなかまは地上から生えるのが多数ですが、このキノコは針葉樹の朽ち木から生えるので、木から生える白色のホウキタケ型は、このキノコと判断できます。



傘を持たないキノコとは？

正確にはヒダナシタケ目に分類され、一般的なキノコ(ハラタケ目)のように柄と傘があり、傘の裏にひだがあり、そこから胞子を飛ばすキノコとは区別しています。

しかし、これらのキノコも胞子を飛ばして子孫を残す仕組みは同じです。(杉野)

※イグチ科の仲間は、傘の裏にひだがなく、管孔状になっていますが、ハラタケ目のキノコです。

