

何回も参加されている方はご存じのことですが、顕微鏡を使わない、胞子の色でキノコを見分けるものです。古い図鑑では、胞子の白いものから、胞子の色の濃いものといった順番で並んでいます。19世紀から続いているキノコの分け方です。

まず、ベニタケの仲間から説明します。光合成をしているシイカシは、菌根菌に栄養を投資し、反対に菌根菌からシイカシは別の栄養をもらうという、先ほども大手の方の取材がありました。お互いが栄養投資しているということです。

キノコの大半が、ベニタケに属するもので、ベニタケの仲間は乳が出るチチタケの仲間と、乳の出ないクロハツやクロハツモドキ、猛毒のニセクロハツなどの仲間に分けることができます。しかし、ベニタケの仲間は名前が付きません。とても多くの種類があるので DNA 鑑定も進んでいません。

クロハツは、切ると赤くなり、後に黒色に変わりますが、猛毒のニセクロハツは赤色に変わるのみで、黒くはならないようです。中には、クロハツを食べたことがある方もいるようですが、美味しいようですが、見分けることが難しいので安易に判断しないでください。

チチタケが採れていますが、この中にはチリメンチチタケも混じっているかも知れませんが、チチタケは栃木県では世界最高のキノコのように。うどんの出汁などで、チチタケうどんが有名ですが、千葉県では殆ど食べませんね。

その他、乳の出るものでツチカブリが採れていますが、だれか、乳を舐めてみてください。辛いと思います。

次に、テングタケの仲間に行きますが、クロタマゴテングタケが採れていますが、猛毒です。テングタケの仲間は、ツルタケ型は溝線があり、ツボの無いもの。テングタケは溝線がなく、ツボとツバがあるものに分けることができます。

コテングタケモドキが採れていますが、シイカシ林の典型的なキノコです。ツボがあり、傘の表面に独特の特徴があります。溝線はありませんので、テングタケ型です。

ツルタケとオオツルタケが採れていますが、溝線があり、柄の表面に色がついているものがオオツルタケとなり、傘の先端に

黒い縁取りがあります。

ドクツルタケも採れていますが、溝線がなく、ツボとツバがあり、柄の表面がささくれているのが特徴で猛毒です。1本で致死量に達するので注意が必要です。

カブラテングタケも採れていますが、シイカシ林に生えるもので、もともと、マレーシアのコーナーさんという人がマレーシアで発見して、最初に名前を付けたもので、東南アジアの大陸と豊英はもともと、つながっていたのではないかととも言えるかもしれません。

次に、キシメジの仲間ですが、キシメジ属はトリコロマーと言って、胞子の色が白いものです。ミネシメジが採れていますが、石鹼臭があると言われてはいますが、分かりますかね。ヒロヒダタケが採れていますが、腐った材から出ます。

フウセンタケの仲間ですが、オニフウセンタケが採れていますが、傘の表面が鱗片状となっているのが特徴です。

次に、イグチの仲間ですが、ニセベニアシイグチが採れていますが、管孔が垂生しているのが特徴です。そして、若干ですが、青変するのが特徴です。

アカヤマドリが採れていますが、本日、参加している伊豆さんが料理をしてもらったことがあります。本当に美味しかったです。

伊豆さん、どのように料理すれば良いですかね。(伊豆さん)「さいの目に切って、フライパンで炒め、酒、醤油、みりんを同量で、最後に仕上げにバターを少々、そして、ご飯に混ぜ込めばいいですよ」。伊豆さんしかできないと思いますが、伊豆さんと同業者の方が、伊豆さんの料理したものを食べたところ、いきなり正座し、その方はキノコの会に入会したという逸話があります。

そのほか、ベニイグチ、アシナガイグチ、セイタカイグチが採れています。ニガイグチモドキも採れていますが、管孔が肌色という特徴があります。イロガワリの仲間もありますが、黄色の管孔の出口が赤色というのが特徴で、アメリカウラベニイロガワリでは無いように見えます。イロガワリは図鑑では「毒かも」という表記もあるものもありますので注意が必要です。