

# 1/4ページスペース



## 透明感のある白く可憐なきこの スギエダタケ

学名 *Strobilurus obsimae* ④杉枝茸  
タマバリタケ科/マツカサキノコ属 食用  
別名 —

霜が降りるころに、スギの枯れ枝や落ち葉に生える。傘の径は1~5cmほど。白く透明感があり美しい。柄は上方が白色で下方が黄土色。食用に向く。

### DATA

食用 汁物、和え物など 分布地域 日本 環境・場所 スギの枯れ枝や落ち葉 発生時期 晩秋~初冬 特徴 白色だが、ときに傘の中央部がやや灰色を帯びる



## 松ぼっくりに生える マツカサキノコモドキ

学名 *Strobilurus stephanocystis* ④松種茸擬  
タマバリタケ科/マツカサキノコ属 食用  
別名 —

土や落ち葉に埋もれた松ぼっくりから生える。傘の色は黒褐色、灰褐色、白色など。柄は黄土色。地上部で長さ4~6cm、地下部は根状に長い。

### DATA

食用 汁物など 分布地域 日本、韓国、中国など 環境・場所 地中や落ち葉内の松ぼっくり 発生時期 秋~晩秋 特徴 松ぼっくりから生える

## サーモンピンクで大型 マスタケ

学名 *Lactiferous montanus* (針葉樹型)、*Lactiferous cretaceus* (広葉樹型) ④鮮茸  
ツガサルノコシカケ科/アイカワタケ属 食用  
別名 —

夏から秋にかけて生えるツガサルノコシカケ科に属するきのこ。傘の形は半円形~扇形。表面の色は淡黄色~朱色。菌の肉の色に似ているため、この名がある。表面は滑らかで、小じわやデコボコ、不明瞭な環紋がある。若いものは食べられるが、生食は厳禁で、国外では有毒種分類。裏面は類白色~クリーム色で黄色を帯びない。広葉樹に生えるものと針葉樹に生えるものがあり、種を分ける考え方もある。

### DATA

食用 生食は厳禁。ゆでこぼしてから調理 分布地域 東アジア、ヨーロッパ 環境・場所 ミズナラやヤモミ類などの幹や枯れ木 発生時期 夏~秋 特徴 傘は鮮やかな朱色で大きくなる。成長すると縁が裂けやすくなる



大型になるきのこで、淡黄色~朱色をした傘が重なって生える。径は10~30cmほどにもなる

# 1ページスペース



幼菌時は鐘頭形で、縁は内側に強く巻いている。柄は白色だが、成長すると茶色くなる。柄にはササクレがある

## 最も身近な食用きのこ

## シイタケ

学名 *Lentinula edodes* ④椎茸  
ツキヨタケ科/シイタケ属 食用  
別名 —

日本で最も栽培され、食べられている食用きのこである。原木栽培による栽培種が一般的だが、野生でも生える。近年はオガクズ栽培によるクセがなく肉厚なものもある。幼菌時、傘は鐘頭形で後に平らに開く。傘の色は茶色~褐色で湿り気を帯びているがヌメリはない。ヒダは湾生~上生。色は白色で密。柄は内部が詰まってしっかりしていて根元に近い部分にはササクレがある。食用だが、生食したり生焼けのものを食べたりすると、体質によっては皮膚炎などのアレルギーを起こす場合がある。野生のものを採取する際は、毒性の強いツキヨタケとよく似ているので要注意である。

### DATA

食用 ご飯、汁物、和え物、煮物、焼き物、炒め物など 分布地域 日本、中国、韓国など 環境・場所 シイノキ、ミズナラなどの広葉樹の倒木、切り株など 発生時期 春、秋 特徴 傘は茶色~褐色で、綿毛状のササクレがある

## シイタケの人工栽培

おいしいシイタケが安く身近になったのは、戦後、農学者の森喜作によって人工栽培技術が開発されたおかげ。それまでのシイタケの栽培は、原木をナタで傷つけてシイタケが自然発生するのを待つ、極めて成功率の低い方法だった。森は、それをシイタケ菌の「種駒」を原木に打ち込んで確実に生やす方法に変えたのである。この方法は画期的で、次第に全国に広まり、今日のシイタケ人工栽培の基礎となっている。



# 1/2ページスペース