



野生植物研究所だより



● 食用きのこと毒きのこ ●

今年のきのこ狩りも終盤に入りました。奥山ではナメコ、ムキタケ、クリタケなどのきのこが採れます。毒きのこは出終わったものが多く、ニガクリタケやツキヨタケなど種類も少ないのですが、食べられるきのこ間違わないように十分注意することが必要です。



● 食べないで良かった!!! 猛毒のドクササコ ●

このきのこ「バクロモダツ（バクロモダツはサクラシメジの方言）だから食べて」ということでいただいたのですが見てほしいと、知り合いの方がとあるきのこを持ってきました。すぐ料理ができるようにときれいにゴミを取ったそのきのこを見て、いやはや驚きました。そのきのこは猛毒のドクササコでした。食べないで良かったですね。

ドクササコ

有名な毒きのこで、誤食すると4～5日して手足の先が赤くはれ、焼け火ばしをさすような激痛が1か月以上も続く。死亡したという例もある。

● 沢山の種類のきのこが持ち込まれました ●

今年も沢山の方々が私の所にきのこを持って訪ねてくれました。オシロイシメジ、カヤタケ、ホテイシメジ、オオイチョウタケ、スギヒラタケ、アカアザタケ、オオミヤマトンビマイ、ハタケシメジ、コガネタケ、キチチタケ、ハナイグチ、クリフウセンタケ、ワタゲナラタケ、ナラタケモドキ、ドクササコ、クサウラベニタケ、ウラベニホテイシメジ、その他、名前の分からないものもありました。きのこは、食べればおいしいものも多く、体にも良いですが、分からないきのこは絶対食べないことが重要です。よく知っている方に聞いて、見てもらって食べるのが大事ですね。



【連絡先】 〒989-6252 宮城県大崎市古川荒谷字簀ノ子町12-2 ☎ 0229-28-3601 FAX 0229-28-4452

Blog: <http://plaza.rakuten.co.jp/wakichi/>

E-mail: nagaguduwakichi@yahoo.co.jp

URL: <http://www.wakichi.com/>