

きのこ

毒キノコも沢山 キノコの同定は非常に難しい。詳しい人に聞き、^{あや}怪しいものは採取しない、食べないことが大事。

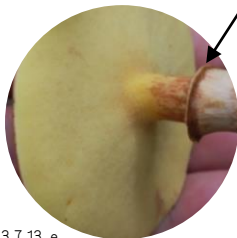
ハナイグチ(ジコボウ) カラマツ林の地上に発生。



2013.7.13 e

傘には
強いぬめり

裏はスポンジ状
で黄色
柄にはつば



2013.7.13 e



2007.9.28 e

★e 軽く茹でて
大根おろし和えが
一番!

タマゴタケ 種々の樹下に発生。

毒 ベニテングタケ

白いいぼ
がない

柄や傘の
裏は黄色



2013.8.20 e

柄や傘の
裏は白い



2012.10.11 e

ベニテングタケと
間違えないで!

★mt バターや生クリーム
との相性抜群。
煮るよりも炒めたり、ホイル
焼きや天ぷらがお勧め。

ハナビラタケ カラマツの根元に発生。



2008.8.31 e

★k 見つけた時の
嬉しさは格別。
シャキシャキとした
歯ごたえが。
酢の物や野菜炒めの
具に最適。

ヌメリスギタケモドキ ヤナギ類の幹に発生。



2011.6.7 e

傘には
強いぬめり

★n コリコリして美味しい
茸だが、真っ黒い茹で汁
は抵抗感あり。

★o 味噌汁にすると。
色は気にならないよ。
天ぷらはなお良し。
小さいのは湯がいて、
大根おろしでつまみ
として。



2012.10.5 e

スギタケと
間違えないで！

枯木、埋れ木に発生

毒スギタケ



アカヤマドリ 針広混交林の地上に発生。

大きい!



2015.8.2 e 傘の表面に多数の亀裂
傘にぬめり

★。↑センチ厚に切り
フライパンでバター焼きし
塩、コショウ。仕上げに
縁から醤油を少し。
キノコステーキ!

裏は
スポンジ状で
黄色



2014.7.19 e

きのこの誘惑

右の写真のきのこ食べた人の話。

危ないかもしれないと思いつつ、他のきのここと分けて煮付け、次の日にちょっと一口試食。1,2時間後、急に気持ちが悪くなり、つばを吐こうと口を開けた途端に、胃袋のほうから内容物が滝の如

く流れ出し、嘔吐。続いて下痢。嘔吐と下痢がほぼ丸一日続き、胃の中の物がすべてでてしまって沈静。翌日一日何も食べられずぐったり。3日目にやっと食べられるようになった。

後日、写真のきのこはウラボニホテイシメジと誤食され中毒事例が後を絶たないクサウラボニタケということが分かりました。

きのこには、人を誘惑する力があるようです。

上の例では、嘔吐と下痢で済みましたが、命に係わる成分を持ったきのこもあります。踏みとどまる勇気を。

きのこの誘惑に決して負けてはいけません。

毒クサウラボニタケ

