

## あきる野の森は、きのこの山

今年も暑い夏です。野外に出る時は、水分を適度に摂り、熱中症などの予防を心がけましょう。この時期、森の中では、沢山のきのこを見ることができます。一般にきのこと言えば「秋」を連想されますが、あきる野のきのこを見ると、暑い夏から沢山のきのこが観察できます。

この時期に見ることのできるきのこを紹介します。

この文章で、「きのこ」と表記している部分は、菌類の子実体(きのこ)をさし「キノコ」と表記しているところは、菌糸を含めた菌類を指します。(杉野)

### ハラタケ科 ナカグロモリノガサ

*Agaricus praeclaresquamosus*



森の中で溜まった落葉や枯れ枝を腐らせて、森の土を作ってくれるキノコで、落ち葉分解菌とされる腐朽菌類で、森の豊かな土をつくるキノコです。このきのこの特徴は、名前のとおり傘の中心部分が暗褐色で色が濃くなっています。

また、ひだはとても細かく、褐色です。

### ハラタケ科 ザラエノハラタケ

*Agaricus subrtuilescens*



ナカグロモリノガサに似ていますが、傘の表面に鱗片がついていること、ひだは初めは白色で成熟すると赤褐色から黒色に変化します。また、傘のふちに白色のラインがおおきな特徴です。

### ハラタケ科 シロオオハラタケ

*Agaricus arvensis*



白色のカサで、鱗片もなく、中心も黒くないことで、シロオオハラタケと判断できます。このきのこも裏のひだのふちに白色のラインがあります。

ナカグロモリノガサ  
ザラエノハラタケ  
シロオオハラタケ

有毒  
注意  
可食

キノコを調べていて、「このきのこ、食べられますか?」と聞かれることが良くあります。ここで紹介したハラタケ科の非常によく似た3種類のキノコですが、有毒キノコ、過食で(食べ過ぎると)有毒、食用可能なキノコとまちまちです。

判断を間違えればとても危険ですので、安易に野生のきのこを食べないことが一番だと思います。

## キノコ(菌類)とは？

腐朽菌類：弱った木や枯れ木、落ち葉などを分解して森の土を作る菌類

菌根菌類：樹木の根に侵入して菌糸が集めた養分を樹木に供給して、木を育てる菌類

イッポンシメジ科

## シロイボカサタケ

*Entoloma murraii f. album*

キイボカサタケもよく目にします。学名の最後に album とあるシロイボカサタケは、キイボカサタケの白色化したものです。

特徴は、傘の頂点にいぼ状の突起が判断の基準です。

毒キノコです。

## ベニヒカゲ科 ベニヒガサ

*Hygrocyb cantharellus*

林床の草陰などに、小さく群生するキノコで、離れていてもルビーのような輝きで目立つきのこです。

食毒不明

## キシメジ科 オオホウライタケ

*Marasmius maximus*

傘に放射状の溝があります。

見られる期間は長く、春～秋まで少し暗い林内や竹林の林床で群生するのが見られます。

ひだは非常に疎。

食毒不明

## キシメジ科 ハイイロシメジ

*Clitocybe nebularis*

秋のきのこと言われますが、あきる野では8月から目にすることもあります。

一般に食用可と言われてますが、人によって中毒を起こすと言われていています。また、**生食すると毒**。

## テングタケ科 タマゴタケ

*Amanita hemibapha*

カシ・コナラ林を代表する菌根菌類。名前の由来は、幼菌がツボから成長するさまが、卵から出てくるように見えることに由来します。

食用可