

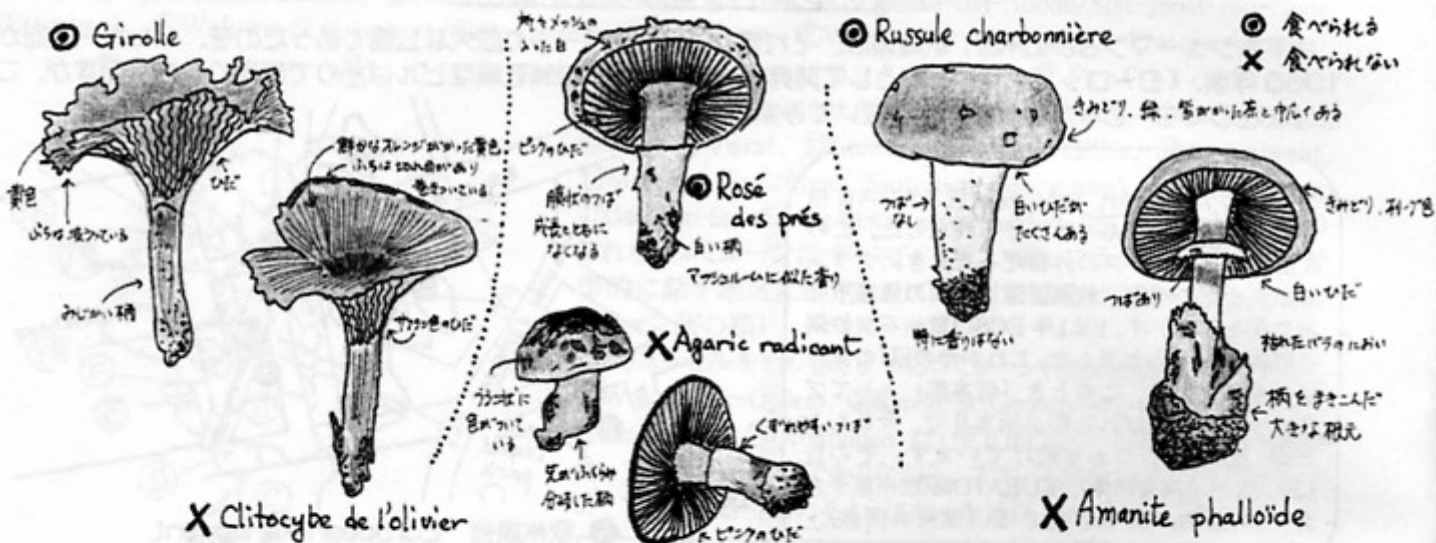
きのこ狩りと毒きのこ

きのこが美味しい季節となり、市場では豊富なきのこが並びはじめます。また、森ではお散歩しながらきのこ狩りをする人もみられるようになります。かわいいきのこ、きれいなきのこをとっても美味しそうですが、食べられないきのこもいっぱいあります。今回は、“食べられるきのこ”と危険な“毒きのこ”を比べてみました。

きのこ狩りをする前に、まずは“きのこ”について少し勉強。きのこは、しいたけやマッシュルームのようにかき (chapeau) の部分と柄 (pied) の部分に分かれるものと、まいたけのように分かれられないものの2種に大別できます。そして、中には柄の部分につば (anneau) ができているものがあります。このつばは、かきを広げる前の膜の一部が残ったものです。きのこの判別は、見た目だけでなく香りや胞子の色を観察することでもできます。

ところで、きのこはどこに生えるのでしょうか。食べられるきのこは、脂 (やに) を出す木のまわりによく見つかります。例えば、栗や柏の木の下には、**cepes** が、**girolles** や **russules** は、白樺の根元や湿地のくぼみに、芝生、草地、牧場には **rosés**、**boules de neige** などが見つかります。きのこは、きのこが生えている土地を所有する人のものです。くれぐれも私有地へ入り込んで、きのこ狩りをしないよう注意しましょう。

ここで一見似ている食べられるきのこと毒きのこの違いを見てみましょう。



さて、毒きのこを食べるとどうなるのでしょうか。きのこ中毒の95%が **l'amanite phalloïde** によるものと言われています。食後6~12時間で呼吸困難、めまい、身体の不調が起こり、次に吐き気、下痢で脱水症状になります。約3日後に小康状態となりますが、その後、容体が悪化し肝臓障害を引き起こし、約6日目に死亡することも… 皆さんも少しはきのこに詳しくなつたでしょうか？くれぐれも毒きのこを食べておなかをこわしたり、病院へ担ぎ込まれたりということのないようお気をつけ下さい。

それでは、かごとナイフを持ってきのこ狩りに出かけましょう。お目当ての食べられるきのこを見つけたら根元からナイフで切り取り、かごに入れます。ビニール袋はきのこを傷め、微生物繁殖の原因になりますので避けましょう。食べられるかどうか疑問があれば、石突きを落とさず刈り取り専門家 (きのこ屋、農業専門学校など) に見てもらいましょう。きのこは、汚染されやすい食べ物です。交通量の激しい道路や工場の傍に生息するきのこは、汚染の可能性があります。また、肥料や農薬にも敏感です。自然の中に生えているきのこをさがしましょう。