

キノコ展の見どころ紹介！

3・4月のキノコ



シイタケ

おいしい食用キノコ。山で見つかるシイタケは天然ではなく栽培品種のものが多い。

他のキノコに比べて水っぽい。別名「シカタケ」とも呼ばれる。



ウラボニガサ

5・6月のキノコ



ササクレヒトヨタケ

成長すると溶けるとも不思議なキノコ。食用キノコでもあり、お吸物にすると絶品。

ときには直径30cmを超えることもあるほど大きくなる。



アカヤマドリ

7・8・9月のキノコ



タマゴタケ

柄の基部にあるコップ状の白いつぼが特徴のキノコ。

とても丈夫で、表面に暗褐色の鱗片をもつキノコ。



マツオウジ

10・11月のキノコ



ヒメカバイロタケ

饅頭型で後に中央部がくぼむ。湿っているとき条線がある。

傷つくと暗赤色の乳液がにじみ出て、やがて青緑色のしみに変わる。



ハツタケ

御影高校キノコ部紹介

私たちキノコ部は、キノコを通じて、六甲山の生物の多様性を伝えることを目的に活動しています。このチラシには、キノコ部の生徒がオススメするキノコがまとめられています！

フォローよろしくお願いします！



YouTube



Twitter



Instagram

特集

カエンタケ

ってどんなキノコ？



カエンタケは赤橙色で手の指のような形をしています。

触れただけで**手がかぶれ**、食べると**死に至る**ほどの毒を持ちます。

昨年はじめて六甲山でカエンタケの発生が確認されました。

六甲山地で採れたカエンタケです……



見つけても絶対に触れないでください！

