

●春のキノコ狩り：アミガサタケを喰らう！

本堀技術士事務所



トガリアミガサタケ (*Morchella conica*)

●アミガサタケの採取

本堀技術士事務所



木の根元から生えた個体



サクラの木を好みます



群生する事も多いです



腐植質から生えた個体



15分程でこれだけ採取できました！

●アミガサタケの下ごしらえ



①表面を良く洗い石突の部分切断します

②縦方向に切断し、内部の空洞を洗います



アミガサタケの内部の空洞には、ワラジムシやムカデ、ナメクジなどが入り込んでいる事が多いので、良く水洗いしましょう！

左写真は内部にワラジムシが入り込んでいる様子です。内部の壁面を齧っています。

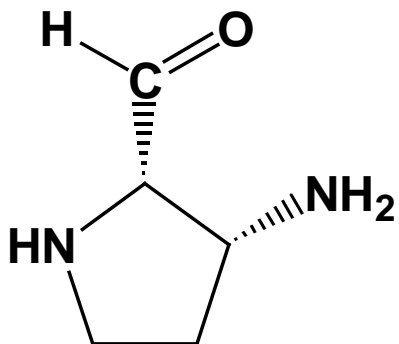
アミガサタケの採取は他の生き物との競争です！見つけたら早く採取しましょう。

●アミガサタケのバターソテー



アミガサタケはバターや生クリームとの相性が良く、捕りたてのものをバターソテーにしました

★アミガサタケの仲間に特異的に含まれる呈味成分



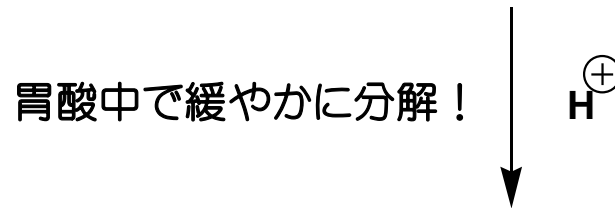
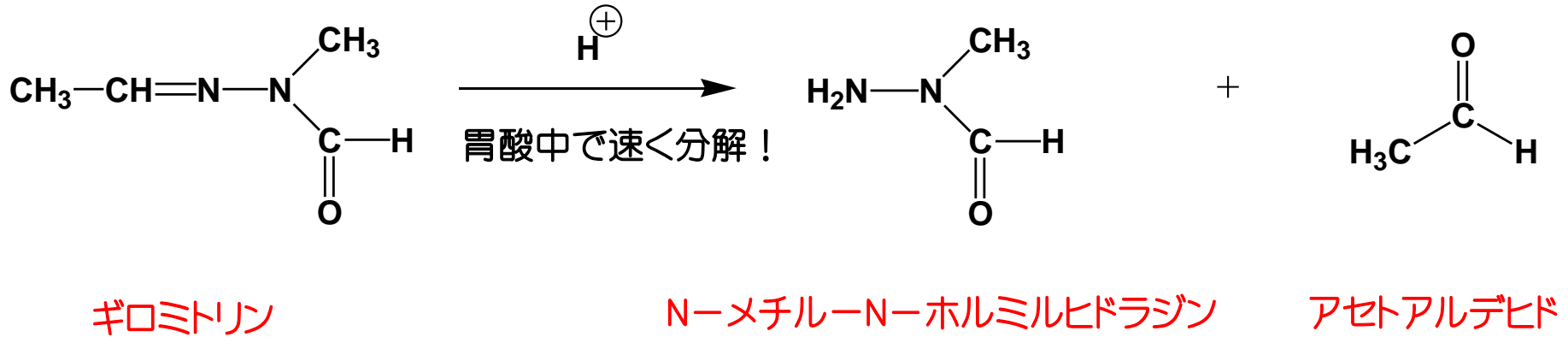
シス-3-アミノ-L-プロリン
(cis-3-amino-L-Proline)



アミガサタケの煮汁はかなり旨みが強い！

●アミガサタケに含まれる有毒成分

ギロミトリンの毒性発現機構



かなり有毒です！



加熱すると揮散する！

→生食は絶対にダメ！

●アミガサタケの乾燥保存法



①表面を良く洗い土や落ち葉を除去します



②石突の部分切断し、内部の空洞を洗います



③干し野菜用のネットで2~3日干します



④十分に水分が飛んだら密閉容器で保存