

# ●アミガサタケとは？



トガリアミガサタケ (*Morchella conica*)

熱田神宮の参道で発生したトガリアミガサタケ

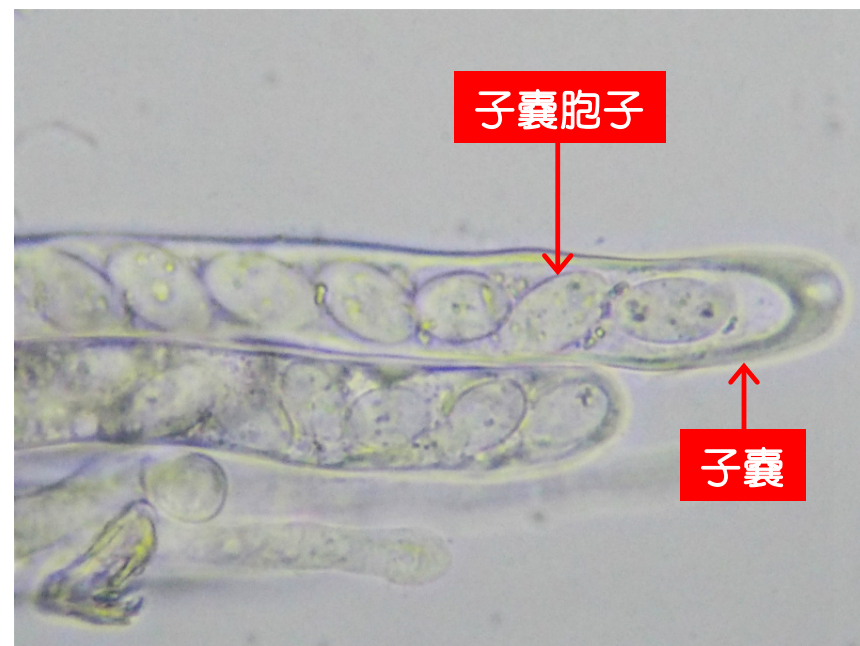
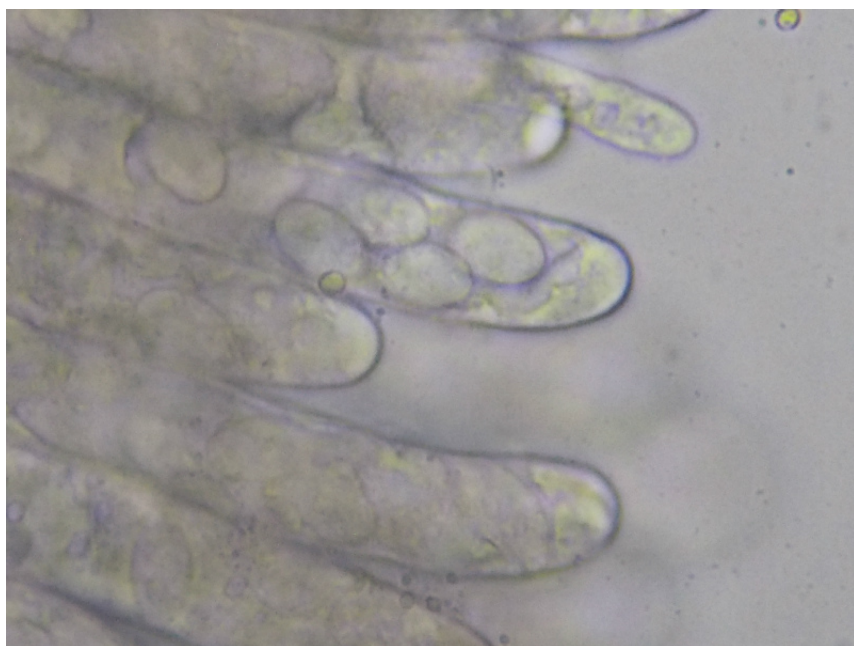
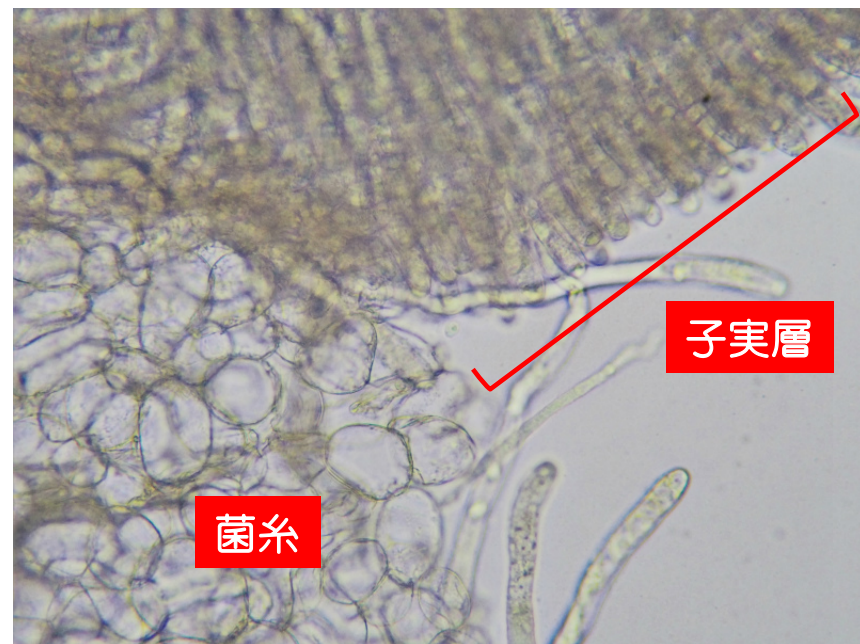
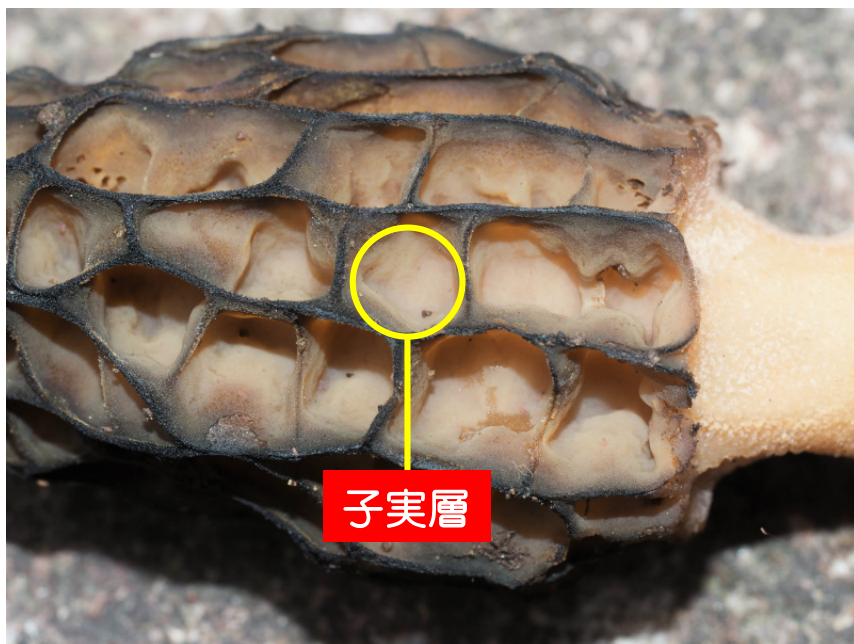
アミガサタケは北半球の温帯地域よりも北側で広範に見られる子囊菌類の一種です。近年の研究では、アミガサタケは更に数種類に分ける必要性が指摘されており、分子系東学的な研究が進められています。我々の身近に生息しており、寺社や公園、道端などで早春～初夏にかけて見る事ができます。名古屋市内でも様々な場所で見ることができますが、私の見た感じでは「トガリアミガサタケ」が多い様な気がしています。

欧米では大変美味しい高級キノコとして知られ、広く食用に供されています。特にバターや生クリームとの相性が良く、ソテーやパスタに使うと非常に旨いです。ただし、有毒成分「モノメチルヒドラジン」の前駆体である「ギロミトリン」を少量含むため、加熱調理で有毒成分を揮散させる必要があります。

今回は採取したアミガサタケから子実層を切り出し、子囊と子囊胞子を顕微鏡観察してみました。



# ●アミガサタケの胞子観察①





# ●アミガサタケの胞子観察②

