

きのこの話 (要旨)

令和元年10月19日

I、きのこ(菌類)の種類 (世界中で2~3万種類、それ以上)

1. ナラタケ(アマンダレ)、シイタケ、マイタケ、ブナシメジ、ナメコ、エノキタケ、エリンギ、ヒラタケ、ハタケジメジ、ホコリタケ、ツキヨタケ、スギヒラタケ、カエントケ、サルノコシカケ類、その他
2. マツタケ、アマタケやヤマドリタケなどイグチの仲間、ドクツルタケやタマゴタケなどテングタケの仲間、トリフ、ショウロ、ベニタケ、チチタケ、その他
3. ホンシメジ、バカマツタケ

II、きのこ(菌類)の分類

1. 腐生菌(枯れた植物を分解する菌) 多糖類
2. 菌根菌(生きた植物と共生する菌) 単糖類
3. 両性菌(生きた植物と共生しながら、枯れた植物も分解できる)

III、毒きのこの種類 (別紙添附)

1. 致死毒(細胞破壊)
2. 消化器系中毒
3. 大量発汗
4. 幻覚症状
5. 悪酔い症状
6. 指先の激痛
7. 抗体破壊
8. 二次中毒

IV、きのこは「木の親」、「人の親」 共生と進化