

ナラタケ(ボリボリ)の いろいろ

ナラタケは通称「ボリボリ」として親しまれていますが、いくつかの種類に分類されており、発生する場所や時期などによって色や形が様々です。いずれも食べられますが、消化が悪いので、食べすぎには注意しましょう。



傘表面に細かい鱗片が密生



全体が黄色っぽく、つばは膜質で永存性



傘表面が赤褐色で根元がふくらむ



つばが膜質で柄に圧着

札幌市中央卸売市場で取扱う 野生きのこ (令和4年10月現在)

札幌市中央卸売市場では、毒きのこが混入して流通することがないように、野生のきのこについては、判別が容易な次の17種類に限定して取扱うこととしています。

エセオリミキ

エノキタケ

オオモミタケ

シイタケ

シロマイタケ

タモギタケ

ナメコ

ナラタケ(ボリボリ)

ヌメリスギタケ

ハタケシメジ

ハナイグチ(ラクヨウ)

ヒラタケ

ホンシメジ

マイタケ

マツタケ

モミタケ

ムラサキシメジ

(ただし、ムラサキシメジの
入荷は10月から。)



また、水煮等にした野生のきのこは、毒きのこの混入があっても判別が難しいため、ハナイグチ(ラクヨウ)のみ取扱うこととしています。



エノキタケ

代 表 的 な 食用きのこ



ヌメリスギタケモドキ



ハナイグチ



モミタケ



シイタケ



ヒラタケ



マイタケ



タモギタケ



ナメコ



マツタケ



ムラサキシメジ