

松露（ショウロ）について

用語について:科学的に表現するときは「ショウロ」とカタカナで表示します。文学的な表現や身近なキノコという意味で表現するときは「松露」と漢字で表示します。

1) 松露饅頭にはショウロは入っていません。

松露饅頭は形がショウロに似ていることから 名付けられました。



上 松露饅頭

下 ショウロ



2. 米松露 麦松露

ショウロの皮は最初は白く、成熟すると次第に褐色になります。

切ってみて、中が白いうちは米松露（写真の右）、成熟し淡黄褐色になると麦松露（写真の左）と呼ばれています。さらに成熟し暗褐色になり、粘液状になると食べられなくなります。



麦松露

米松露

麦ショウロの方が繊維質が多いという研究結果が佐賀県林業試験場で得られています。

3. ニセショウロとショウロ饅頭

ショウロと良く間違えるキノコにニセショウロ（写真右上）があります。なれるとショウロとニセショウロの違いがわかるようになりますが、大きな特徴の違いは、ニセショウロは皮があり、中は褐色になっていることが多く見られます

（若い時は全部真っ白な場合があります）。



松露饅頭（写真左下）はショウロとニセショウロの区別がつかない昔に、このニセショウロの形と中身を参考に作られたのかもしれませんが。

4. ショウロの分類と学名

ライゾポゴンルベッセンスはショウロの学名です。

<分類>

子のう菌亜門

不整子のう菌綱

盤菌綱

格菌綱

担子菌亜門

異型担子菌綱

真正担子菌綱

帽菌亜綱

腹菌亜綱

ヒメノガステル目

ショウロ科

ショウロ (*Rhizopogon rubescens*)

ホンショウロ (*Rhizopogon luteolus*)

ニセショウロ目

ニセショウロ科

ニセショウロ (*Scleroderma citrinum*)

ヒメカタショウロ (*Scleroderma areolatum* Ehrenb)

タマネギモドキ (*Scleroderma cepa*)

コツブタケ科

コツブタケ (*Pisolithus tinctorius*)

ツチグリ科

ツチグリ (*Astraeus hygrometricus*)

<学名の意味>

1) *Rhizopogon* rhiza (根) + *pogon* (髭)

円い菌体から髭状の根が出るから。

rubescens やや紅い、赤くなった

2) ホンショウロは表皮をこすっても赤変しない。KOHでワイン色になる。不快臭がある。

ショウロはこすったり、傷つけると淡赤色になる。特有の芳香がある。老熟すると悪臭。