

高脚奧德蘑



高脚奧德蘑的菌柄很高，菌傘也很寬。



菌傘平展，俯視圓形，中央微凹。

在森林裡，在竹林間，在登山步道旁，有一種菇很容易被發現，菌柄很高，菌傘也很寬，但菌傘剝開後可發現菌肉並不厚而是菌褶很寬，菌柄會因長得很長而有些螺旋狀，那麼您可以相信那便是高脚奧德蘑了。

高脚奧德蘑的拉丁學名為 *Xerula radicata* (Relhan: Fr.) Sing.，原來的屬名是 *Oudemansiella*，但後來因形態上與 *Xerula* 屬較接近，在分類上便被搬移到此屬來了。不管它分類上是那個屬，這個種的形態是相當好認的，就如同上述的性狀，在春、夏、秋三季可以很容易遇見。

詳細的形態特徵如下——菌傘：寬可達13.0公分，平展，俯視圓形，中央微凹，表面滑濕膠質狀，有黏性及光澤，灰淡墨色至茶褐色，有些地方可以見到是乳白色至淡白褐色，中央顏色較淡；菌傘邊緣全緣或呈波狀，平展，因菌肉薄的緣故而有明顯放

射狀溝線；傘肉白色，薄，氣味不顯著，無乳汁分泌。菌柄：中生，長可達21公分，上下同寬，基部常膨大有假根向地下深入可達15公分，橫斷面圓形，表面與傘面同色或略淡，上半部或接近菌傘處白色粉狀，餘呈近褐色，基部近白色，有纖維狀縱向線條，中空，實質纖維狀，無菌環或菌托。菌褶：直生至上生，密，寬大，白色，有小褶，褶髓菌絲排列屬平行型，有側囊狀體，圓柱形或酒瓶形，頂端呈小圓珠狀，擔子柄棍棒狀，大小為44~

67.5×14.8~17.3um，四孢型，孢子印白色。擔孢子：廣橢圓形，表面平滑，大小為13.7~16.4×10.3~13.8um。

若是在野地裡見到仍不十分有把握確定是不是這個種的時候，那麼仔細地挖開土，因為此菌具有很明顯的假根，這個假根就如同是植物的主根一樣深入土底，此時也必須很小心地挖，因為此菌著生的土質地通常不是很鬆軟的，所以極不容易挖到底，而且很容易挖斷而見不到假根。如果發現有假根深入土底，那麼百分之百可以確認就是這個菌了。

高脚奧德蘑也是一種野生食用菌，全株可食但以菌傘為佳，菌柄則因纖維化而難咬嚼，故通常以食用菌傘為宜。由於菌傘之菌肉薄，所以較適宜煮湯，例如煮味噌湯就是一道簡單而又經濟實惠的佳餚。由於在野地裡是以單生為生長特性，所以通常碰到也只是一株而已。若是品味方面則足矣，若是野地充饑則應再找其他野生食用菇。

掃描式電子顯微鏡(SEM)下的孢子形態。

