

茸類

初期名称とメモが大変紛らわしく、正しく識別するのが難しい上に、有毒な種類が多いため
 食べる際には細心の注意と熟練した知識が必要になる、扱いが難しい食材群。
 毒性の強さと見た目の印象が一致しないものが多いので、騙されないようにしたい。
 火を通すと消える毒もあれば、どう調理しても消えない毒もあるので注意。

	満腹度 (%)	回復量 (時)	腐敗期限 (時)	毒性	解説
石のようなキノコ					
生	60	4			前 見た目は石そっくりだ。
					後 特に味はしないが、充分食べられるようだ。
焼	60				前 全体に黒く変色したが、食欲をそそる匂いだ。
					後 肉厚で食べ応えがある。パンでサンドにすると美味しいかも。
干	55				前 水分がとんで、まさに石だ！
					後 硬いマッシュルーム。敢えて言うならそんな感じ。
赤いキノコ					
生	40				前 傘は毒々しい色をしていて、柄は茶色い。
					後
焼					前 全体的に茶色く変色した。
					後
干				×	前 毒々しい色は消えて、茶色一色に変色した。
					後
赤いキノコ					
生				×	前 傘は毒々しい色をしていて、柄は白い。
					後 カビ臭いが、歯ごたえがあってそこそこおいしい。
焼	40			×	前 全体的に白く変色した。
					後 ホクホクしててたまらない。
干					前 毒々しい色は消えて、白色一色に変色した。
					後 辛しょっぱい。水が無いと食べられない。
赤いキノコ					
生					前 傘は毒々しい色をしていて、柄は白い。
					後 又メ又メしてやわらかい。胃に優しい感じ。
焼	40				前 全体的に茶色く変色した。
					後 口に入れると、パサパサした感じで飲み込みにくい。

干	25			×	前	
					後	辛しょっぱい。水がないと食べられない。
白いキノコ						
生	40			×	前	白くて細長く、斑点がある。
					後	ゴムみたいに弾力があってとても噛み切れない。
焼	60				前	焼くと大きく膨らんだ。『モチ』ってやつに似ている。手触りは風船みたいだ。
					後	前言撤回『モチ』じゃない、『ガム』だ！。
干	40			×	前	とりあえず干せたようだが、独特な匂いが...
					後	口に含むと良くわかる。たまらなく臭い！
茶色いキノコ						
生				×	前	茶色で細長いキノコ。
					後	舌がピリピリする。
焼	30	-5		×	前	きれいな焼き色がついた。独特の匂いを放っている。
					後	美味しいんだけど...後味って大切だな...
干	25			×	前	萎んで木の枝のようだ。
					後	お菓子感覚で食べられる。でもコレ1つだと食べたり無い。
茶色キノコ						
生	40			×	前	茶色でひだがあるキノコ。
					後	味はあまりしないがそれを感じさせないほど豊かな風味がある。
焼	40			×	前	ひだが焦げて全体的に縮んでしまった。
					後	ちょっと硬めだけど、歯ごたえがあって結構好きな味だ。
干	35			×	前	萎んでめちゃくちゃ小さくなった...
					後	口の中で膨らんできた。結構食べ応えがある。