



มาทำความรู้จักกับ

เห็ดตาโล่



เห็ดตาโล่

ชื่อวิทยาศาสตร์: Calostoma sp.

ชื่ออื่นๆ: แถบอีสานเรียกเห็ดชนิดนี้ว่าตาโป้ แถบจังหวัดอำนาจเจริญเรียกเห็ดตาเหลือก

การใช้ประโยชน์: ชาวอีสานนิยมนำมาทำลาบทั้งกินดิบและนำไปลวกน้ำร้อนแล้วเอามายำ ใส่พริกป่น ข้าวคั่ว น้ำปลา

ในประเทศไทยและมีลักษณะที่คล้ายกับเห็ดตาโล่ ลักษณะเด่นของเห็ดในสกุลนี้คือมีเมือกใส เป็นสารพวกเจลาตินและคิวตินมีคุณสมบัติกันน้ำและรักษาความชื้นไว้ในส่วนของ “กระเปาะ” ในระบบนิเวศ จัดเห็ดตาโล่ไว้ในกลุ่มผู้ย่อยสลาย อาจเติบโตเดี่ยวๆ หรืออยู่รวมกันเป็นกลุ่มก็ได้ พบตาม ขอนไม้ เนินเขาที่มี ดินทับถมกันนาน บริเวณที่มีเศษใบไม้ผุเปื่อยที่มีร่มเงา พบในช่วงที่มีฝนตกชุก

ในขณะอายุน้อยเห็ดมีรูปร่างเป็นก้อนกลมและมีเมือกที่เป็นเจลาตินและคิวตินใสๆ หุ้มอยู่ ชั้นนอกสุดเป็นผนังชั้นนอก

เมื่ออายุมากขึ้นส่วนของเจลาตินนี้จะแห้งและล่อนหลุดไป เผยให้เห็นผนังชั้นกลาง ที่มีความ เหนียวหุ้มส่วนที่กลมคล้ายลูกบอล ผิวเรียบ สีขาวหรือขาวออกเหลือง โตเต็มที่ที่มีขนาดประมาณ 2 เซนติเมตร ในส่วนปลายของลูกกลมๆ นี้มีรอยแยกเป็นสันนูนรูปดาวสีเหลือง 5 – 7 อัน เป็นช่องที่จะปลดปล่อยสปอร์ ออกมา ชั้นในสุดเป็นเนื้อเยื่อบางๆ ที่หุ้มสปอร์เอาไว้ และจะยึดติดอยู่กับผนังชั้นกลางเฉพาะส่วนปลายยอดที่ เป็นรอยแยกเท่านั้น ซึ่งรอยแยกนี้จะแตกและปลดปล่อยสปอร์ออกมาเมื่อเห็ดมีการเจริญเติบโตเต็มที่ โดยกลุ่ม ของสปอร์จะมีสีขาวเมื่ออายุน้อยจากนั้นจึงกลายเป็นสีเหลืองเมื่อเติบโตเต็มที่

เมื่อเห็ดอายุมากขึ้นจะมีการพัฒนาในส่วนของก้านชูหรือลำต้นซึ่งเป็นเจลาตินที่ทำหน้าที่ค้ำยัน และชูส่วนของกระเปาะเห็ดให้สูงขึ้นเพื่อช่วยในการแพร่กระจายของสปอร์ ก้านชูมีลักษณะเป็นพู่ เป็นร่องยาว จานวน 6 – 8 พู่ มีสีน้ำตาลหรือน้ำตาลอมแดง ยาว 4 – 6 เซนติเมตร และ หนา 2 -4 เซนติเมตร ส่วนของก้าน ชูนี้จะเชื่อมต่อกับเส้นสายที่ทำหน้าที่เหมือนรากในพืชชั้นสูง

แหล่งที่มาข้อมูล

http://www.doa.go.th/hrc/srisaket/index.php?option=com_content&view=article&id=63:-calostoma-sp&catid=49:2011-06-09-07-14-42&Itemid=101

ดอกเห็ดอ่อน มีลักษณะเป็นวุ้นรูปร่างคล้ายไข่ก้นกลม ภายในดอกเป็นก้อน
เนื้อเยื่อสีขาวนวลห่อหุ้มด้วยเมือกเหนียวคล้ายวุ้นสีเหลืองขุ่น เมือกเป็นเจลลาติน
และคิวตินใสๆ หุ้มอยู่ชั้นนอกสุดเป็นผนังชั้นนอก



แหล่งที่มาข้อมูล: http://www.biogang.net/plant_view.php?uid=24328&id=165379
[http://www.doa.go.th/hrc/srisaket/index.php?option=com_content&view=article
&id=63:-calostoma-sp&catid=49:2011-06-09-07-14-42&Itemid=101](http://www.doa.go.th/hrc/srisaket/index.php?option=com_content&view=article&id=63:-calostoma-sp&catid=49:2011-06-09-07-14-42&Itemid=101)

ลักษณะ: เมื่อแก่ดอกเห็ดที่อยู่ภายในจะดันเมือกเหนียวให้แตกและขยายตัวออกมา มีลักษณะเป็นก้านยาวส่วนบนเป็นก้อนกลมเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5-2 เซนติเมตร มีสีเหลืองอ่อน เป็นส่วนที่สร้างสปอร์ไว้



ลักษณะ: เมื่อแก่ดอกเห็ดที่อยู่ภายในจะดันเมือกเหนียวให้แตกและขยายตัวออกมา มีลักษณะเป็นก้านยาวส่วนบนเป็นก้อนกลมเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5-2 เซนติเมตร มีสีเหลืองอ่อน เป็นส่วนที่สร้างสปอร์ไว้



แหล่งที่มาข้อมูล : http://www.biogang.net/plant_view.php?uid=24328&id=165379

ลักษณะ: ปลายสุดเป็นรอยกากบาทสีเข้ม ผิวรอบนอกขรุขระ และนุ่มกรอบ เมื่อมีหยดน้ำฝนตกลงมากระทบจะทำให้ผิว ส่วนบนตรงรอยกากบาทปริออกเป็นรู เปิดพ่นสปอร์

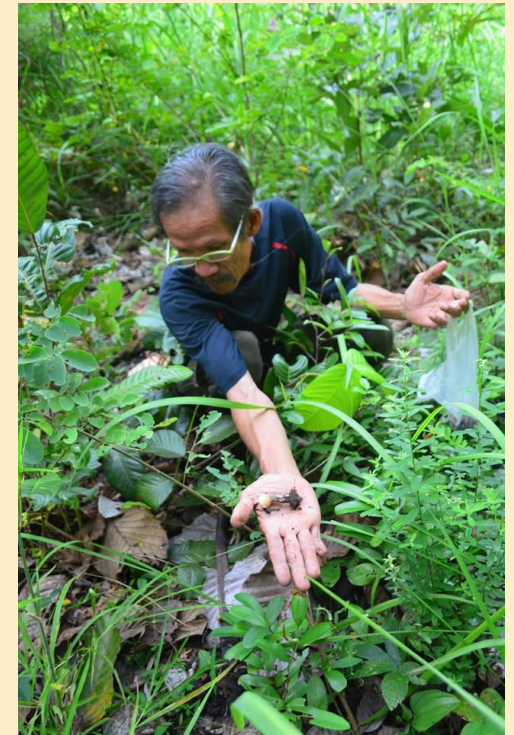


แหล่งที่มาข้อมูล : http://www.biogang.net/plant_view.php?uid=24328&id=165379

แหล่งที่พบ พบตาม บริเวณที่มีเศษใบไม้ผุเปื่อยที่มีร่มเงา พบในช่วงที่มีฝนตกชุก
ในระบบนิเวศจัด *เห็ดตาโลไว้ในกลุ่มผู้ย่อยสลาย*

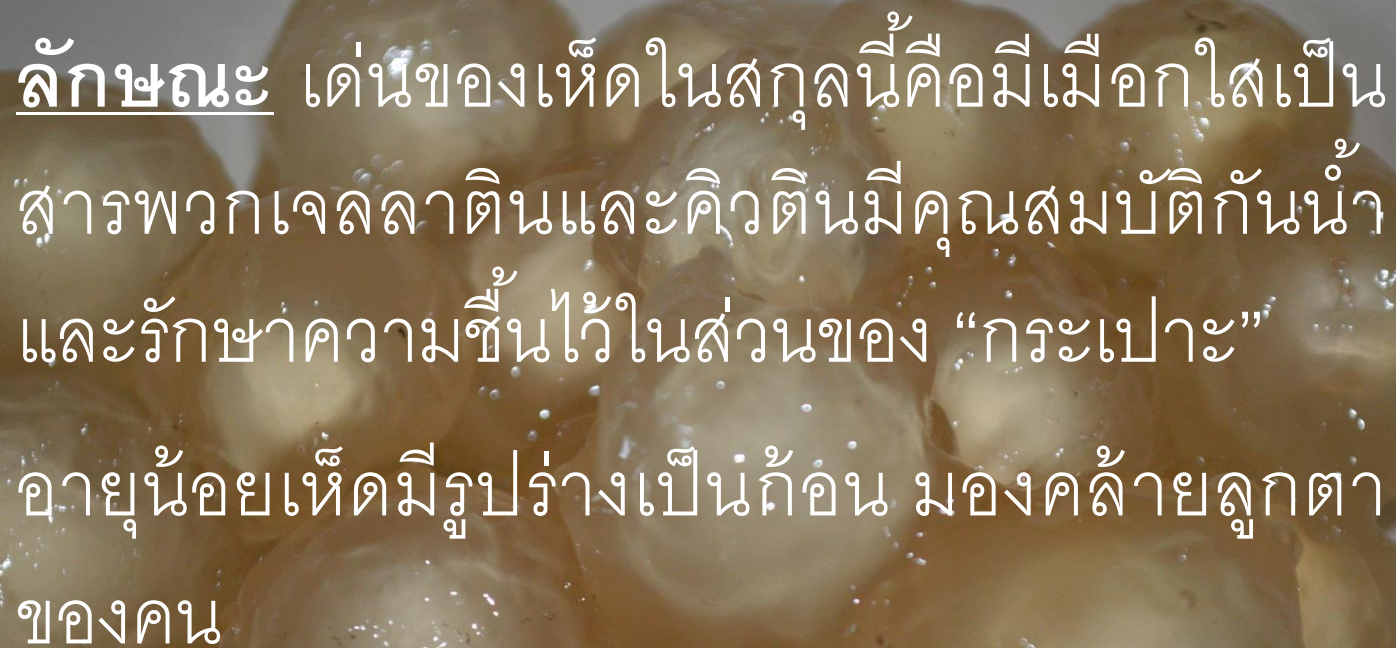


จากภาพเก็บจาก ป่าสาธารณะที่ อ.พิกุลมังสาหาร



แหล่งที่มาข้อมูล

http://www.doa.go.th/hrc/srisaket/index.php?option=com_content&view=article&id=63:-calostoma-sp&catid=49:2011-06-09-07-14-42&Itemid=101



ลักษณะ เต๋นของเห็ดในสกุลนี้คือมีเมือกใสเป็น
สารพวกเจลาตินและคิวตินมีคุณสมบัติกั้นน้ำ
และรักษาความชื้นไว้ในส่วนของ “กระเปาะ”
อายุน้อยเห็ดมีรูปร่างเป็นก้อน มองคล้ายลูกตา
ของคน

ลักษณะ ดอกเห็ด



โดยกลุ่มของสปอร์จะมีสีขาวเมื่ออายุน้อย

มีเมือกที่เป็นเจลาตินและคิวตินใสดุๆ
หุ้มอยู่ชั้นนอกสุดเป็นผนังชั้นนอก

เห็ดชนิดนี้เป็นเห็ดพื้นบ้าน มีคุณสมบัติเป็นยาเย็น
สามารถปรับความสมดุลของร่างกายให้หายจาก
อาการร้อนในได้





เห็นมีการเจริญเติบโตเต็มที่และพร้อมที่จะ
ปลดปล่อยสปอร์ออกมาทางช่องเปิดที่เป็นรอย
แยกด้านบนของกระเปาะ และเห็นร่องยาวเป็น
พูในส่วนของก้านชู และส่วนของผนังชั้นนอกที่
เป็นเจลลาตินได้หลุดหายไปแล้ว (ที่มา:
<http://www.kingdomoffungi.com>)

เมื่อผ่าส่วนของกระเปาะที่เป็นถุง
หุ้มสปอร์ค่อนข้างเหนียวและ
ยืดหยุ่นออกมา พบสปอร์ที่ยังเจริญ
ไม่เต็มที่สีขาวด้านใน กลิ่นหอม
อ่อนๆ เย็นๆ



ประโยชน์ นิยมนำมาทำ
ลาบทั้งกินดิบและนำไปลวกน้ำ
ร้อนแล้วเอามายำ ใส่พริกป่น
ข้าวคั่ว น้ำปลา หรือนำไปแกง
ใส่ใบมะขามอ่อน เป็นต้น ทำ
ลาบโดยไม่ต้องลวกเวลาทาน
จะเคี้ยวกรุบกรอบ รสชาติเย็น
ซี้ด หรือ แกงเผ็ดเห็ดตาโล่ก็
ได้



แกงเผ็ดเห็ดตาโล่



ลาบเห็ดตาโล่

ขอบคุณภาพจาก อินเทอร์เน็ต

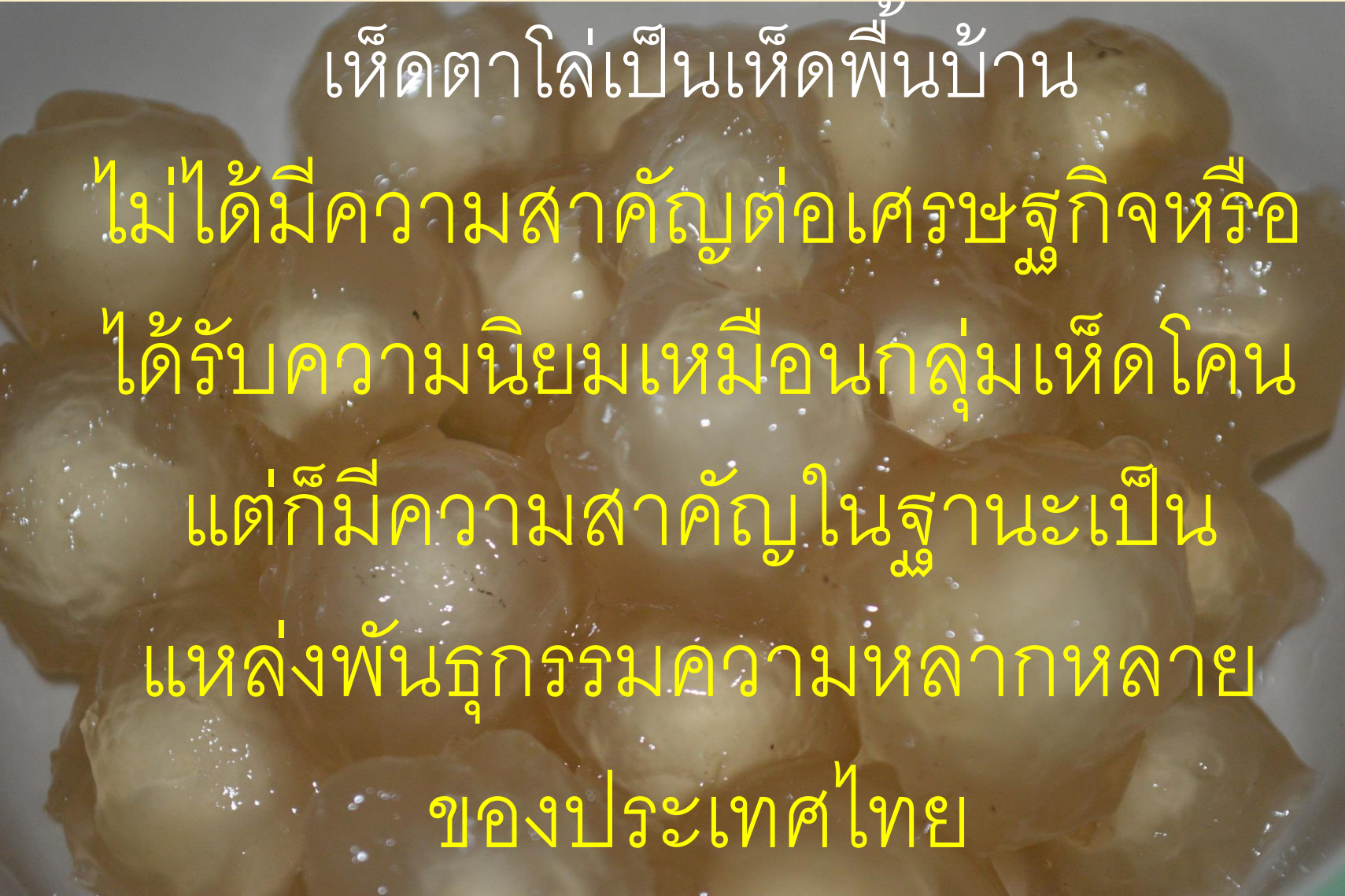
แหล่งค้นคว้าข้อมูล

BIOGANG.NET Bio Diversity (พืช): เห็ดตาโล่

http://www.biogang.net/plant_view.php?uid=24328&id=165379

เห็ดตาโล่ (Calostoma sp.) – กรมวิชาการเกษตร ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ

http://www.doa.go.th/hrc/srisaket/index.php?option=com_content&view=article&id=63:-calostoma-sp&catid=49:2011-06-09-07-14-42&Itemid=101



เห็ดตาโล่เป็นเห็ดพื้นบ้าน

ไม่ได้มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจหรือ

ได้รับความนิยมเหมือนกลุ่มเห็ดโคน

แต่ก็มีความสำคัญในฐานะเป็น

แหล่งพันธุกรรมความหลากหลาย

ของประเทศไทย

A close-up photograph of several pink flower buds, likely from a lily, nestled among green leaves. The buds are in various stages of opening, with some showing more of the inner petals. The background is a soft-focus green, suggesting a garden setting. The text is overlaid on the upper half of the image.

ขอบคุณค่ะ

ไว้ติดตามชมชุดต่อไป