

特集！！ハルちゃんが行く！！

～シイタケ栽培現場～

シイタケは、山のから伐り出したクヌギの木を利用して栽培されるため、特用林産物と位置付けられます。木材の価格が低迷している中、林家の重要な副収入源として、また、農家の冬の収入源として注目されています。

今回取材させていただいたシイタケ生産者の方々は、栲原町の中で特にシイタケの栽培に力を入れており、第49回全農乾椎茸品評会で見事受賞されました！



ハルちゃん

<全農理事長賞受賞 川上さんのほだ場>



ハウス内に整然と並ぶほだ木。直径20cm前後、1mほどのほだ木です。木の表面に白い点がたくさん見えますが、これは形成菌というシイタケのもととなる菌を含むオガクズを固めて駒状にして、発泡スチロールで蓋をしたもので、10cmくらいの間隔で原木に打ちこまれます。シイタケの菌が数カ月から数年かけてほだ木の中に広がっていき、シイタケが発生します。

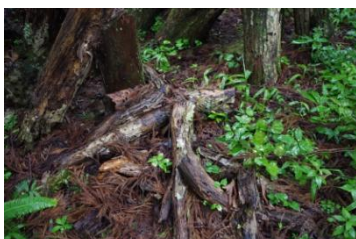


シイタケが親指くらいの大きさになったら、左の写真のような袋をかけます。これにより、雨除けと保温の効果でシイタケが肉厚で品質良く育つため、ひとつひとつ手作業で手間をかけて袋をかけます。

<全農会長賞受賞 中越計清さんのほだ場>

数万のほだ木が整然と並び光景は圧巻です。川上さんとは対照的に直径10cm未満の細い原木も多く利用しています。

数年間シイタケを生やしたほだ木は、下の写真のようにやがて朽ちて自然に還ります。





平成28年7月11日に、中越さんの全農会長賞の受賞を祝う会が盛大に開かれました。中越さんのシイタケを使った奥様方の料理がふるまわれました。肉厚でしっかりとした歯ごたえと、原木栽培だからこそその味と香りがして、とてもおいしかったです！



こちらは別の品評会で撮影した中越さんの生シイタケです。とても美しく見栄えが良いですね。