



いわての林業人30

はじめに

今月の普及班便りでは、八幡平市で生シイタケの原木栽培に取り組み、高橋繁晴さんをご紹介します。

○参入のきっかけ

高橋さんは現在36歳。八幡平(旧松尾村)の麓で栽培しています。高橋家でのシイタケ栽培歴は長く、30年以上栽培しているとのこと。お父さんも有名な生産者です。高橋さんが本格的に参入したのは20歳からですが、その前も作業を手伝いながら、栽培方法を覚えていったとのことでした。最初の師匠はお父さん、その後は協議会の先輩方からも話を聞いて、シイタケ栽培への興味が深まったそうで、やってみると奥が深く、やり方次第で収穫量や収入が変わる点に、やりがいを感じていると



高橋繁晴さん(ホダ木の休養ハウスで)



先輩の立花氏と議論する高橋さん

のことで。

○栽培方法

同地は気温の低い地域であることから、栽培には暖房付きのビニールハウスを活用しています。年間の植菌本数は約5千本、原木は県北産のナラを使い、ハウス内で植菌します。植菌後の仮伏せもハウス内で行いますが、高橋さんは「仮伏せの出来次第で発生量が大きく変わる」と感じ、ハウスや被覆資材を積極的に利用しているとのことでした。本伏せはハウス外ですが、温度の取れる裸地で行い、菌糸の生長期間を確保しています。伏せ込み方法は腰高の井桁伏せで、上には遮光資材を二重に載せ、高温障害を防いでいるそうです。発生後の休養も、夏場を除いてハウス内で行っています。ハウスには薪ストローが据えられ、使用済みのホダ木が燃やされました。

一般的な野菜と比べて難しく感じる点を尋ねると、「天候に左右されるため、ホダ木作りが難しい」とのこと。また、自分のシイタケの魅力を「菌応えの良さと風味の豊かさ」と考え、それを引き出すために、日頃の管理に気を配っているとのこと。特に水管理に気を遣うそうです。使用する種菌も季節毎に複数の種類を組み合わせるなど、種菌の選

定にも細かい配慮がうかがえました。

さらに、「お客さんに安心なきことを提供したい」と強く考え、原木確保の段階から、放射線対策にも力を入れていたとのことでした。

○出荷先

主な出荷先は系統と産直施設で、それぞれ出荷物の規格を変えているそうです。また、近くにある大手リゾートのホテルもお得意さまで、料理長が直接、立ち寄って仕入れるとのこと。洋食向けには大き目、和食向けには小さ目のきのこが求められるため、注文に合わせて栽培管理、選別をするそうです。

それぞれのニーズに合わせた食材

を安定的に提供できる技術力が、複数の販売先の確保を可能にしていると感じました。

おわりに

自分が手を掛けたホダ木からたくさん出た時や、お客さんから「おいしかった」と言われた時は、「やっで良かった」と思うそうで、時にお客さんから頂く御礼の手紙も、嬉しいものだと言います。今後も、やる気と工夫にあふれた栽培で、岩手のシイタケの良さを広めてください。

林業技術センター普及班

019(698)1337