シイタケ王国の復活



青柳博昭さん

profile あおやぎ・ひろあき 1959年大東町摺沢生まれ。震災後、施設栽培を再 開。自作の機材で省力化を進めるアイデアマン

アイデア生かし、最適な栽培方法を模索

自動車整備の仕事をしています。 定年を見据え、50歳のときシイタケ栽 培を始めました。

得意の電気分野を生かして、廃品を 資源に、新しいモノや仕組みを考える のが好きです。専用の植菌マシーンを 自作したり、お湯を循環させる温度管 理に専用回路を加えたりしています。

原木が高騰した今、コスパよく生 産量を増やすカギは、原木1本当たり

の収量を増やすことです。幸いにも温 度管理は順調で、収量も右肩上がり です。ほだ木の質を競うコンテストで も、上位に入賞することができました。

生産者によって、さまざまな栽培形 態を選択できるのがシイタケ栽培の 面白いところ。これからも、思いつい たアイデアを生かしながら最適な栽 培方法を探し当て、仲間と共有したい と思います。

難局を乗り越えるために必要なことは「発想」と「発信」

王国復活に向け、世界を相手に情報発信

脱サラして7年。シイタケの施設栽 培とコメの複合経営をしています。

シイタケ栽培の魅力は、コメと比べ て栽培工程がシンプルなことです。毎 年、さまざまな発見もあって、とても 勉強になります。震災後は、約5千本 に植菌しました。

サラリーマン時代は、海外に行く機 会が多く、そこで気付いたことは食文 化の違いです。かつて日本のシイタケ は「ハレ食」として味付けご飯や寿司 などに使われていました。しかし、飽 食の現代、ハレ食の意識は薄れつつ あり、シイタケの消費は落ち込んでい ます。一方、東南アジア諸国で、シイ タケを含むキノコ類は、今なお、希少 な食材として扱われています。

王国復活には、国内はもとより、需 要のある海外に目を向けて発信する ことも必要だと感じています。



佐藤三喜雄さん

profile さとう・みきお 1953年花泉町老松生まれ。ミネベア音響に勤め、タ イ、マレーシアで活躍。09年からシイタケ生産開始



「3つください」「私は5 つ」。用意した原木生シイタ ケはあっという間に完売 イベントを主催した千厩 しいたけ生産組合の皆さん ∕■同日行われた採取体験 には、多くの子供たちが参 加した/<mark>個</mark>「So Good!」お いしさは万国共通。試食し た人たちに笑顔が広がる

を開いた。 問らと「甦れ 月11日、 イタケ試食販売会 生産を再開した いちのせき 原木生

ス」とポジティブ の魅力をアピ 薄の今だからこそ、シイタケ 声が心に染みた。同時に、「品 消費者の声は、 「この日を待ってたよ」 うれしかった。寄せら つ ルするチャン に前を見た。 現実と向き れる

良さを再認識してもらおう」 立ち止まってはいられない とは容易ではなかった。 円に高騰。生産量を増やする 壁が立ちはだかる。 「まずは地元にシイタケの 越えても越えても、 た信用を回復するため また次 だが 広がる」

「おいしい。

口の中に香りが

(煮込み豚肉かけご飯) を振る 兀飲食店の協力を得てシ を甘辛く煮込んだ「魯肉飯」 た。用意した品は開始わ 1時間で完売した。 たほか、

だった原木は、震災後4 本200円ほど 0

培では市内初の出荷制限解除

消費者の声が前進する力に

の検査を受けた。こう 場の環境を整え、 意した繁さん。

して て

菌しなければ始まらない。 ばかりだった。それでも、 辞にも良質とは言い難いもの 曲がり、傷や汚れなど、 届いたのは植菌の適期を過ぎ には時間がかかった。手元に 「今は、生産できるだけ そう自分に言い聞かせた。 い。これが再生の第一歩」 安全な産地から原木を 5月だった。 市や農協を通 しかも、 お 世

を支えたのは家族だっ

「大丈夫。お父さんなら、

きつ

やり直せるよ」

家族に励まされ、

再起を決

ハウスやほだ

何度も

県

していたが、震災で販路の多

を失った。落胆する繁さん

ンなど多彩なル

トで販売

た 4 えない。そこで、 いえ、 内

の原木は使

家族に支えられ再生産決意

Interview

千厩地域しいたけ生産組合組 合長/いわて平泉農協椎茸部 会生椎茸専門部長

佐藤繁さん

profile さとう・しげる 1948年千厩町千厩生まれ。92 年から施設栽培を始める。以 来、24年。効率的な生産の技術 を高めている。

「待ってたよ」の一言が心に染みた

出荷制限を受けたときは、言葉にならない むなしさを感じました。そんな自分を支えて くれたのは家族でした。「家族のため、地域の ために、ここで終わらせてはならない」と再ス タートを誓いました。

ハウスの修繕、除染、ほだ場の落葉層除去な ど少しずつ環境を整えて植菌。県の方針に基づ いた栽培を続けて2013年12月13日、出荷制限 が解除されました。お客さんの「待ってたよ」と いう声は心に染みました。

確かなこと 失ったからこそ気付いた大切なヒト・モノ・コト

産者・佐藤繁さんは、

、施設栽

・厩の生シイ

-タケ生

中心だ。 ホテル、

か

つては農協

都内の

レスト

I-Style 8

9 **I**-Style