

# ふるさとの育む人 #32「ひらたけ」

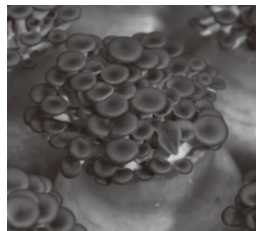


育む人 <sup>りゅうこう</sup>西野 隆功 さん 雄物川地区 42歳  
生産品目：菌床ひらたけ5万本、スイカ1.2畝、水稲80畝

## ふたりの生産者が支える、横手産「ひらたけ」

豊かなうまみとしっかりとした歯ごたえが特徴の「ひらたけ」。どんな料理にも相性の良いひらたけは、代謝を助けるビタミンB1や肌荒れなどの緩和に効果のあるナイアシンを多く含む健康食材です。

JA秋田ふるさと管内(横手市)では、雄物川地区の2人の生産者がひらたけの栽培を行っています。今年4月、JAおものがわたの合併により、きのこ総合部会「しめじ」部会に再編。年間26トンを生産し、県内や関東市場などに出荷しています。



## 父から栽培を引き継ぎ今年から挑戦

生産者のひとり、西野隆功さんは25歳のときに就農。一度は会社勤めも経験しましたが、父の隆さんが25年前から始めたひらたけの栽培を今年から一手に受け継ぎ、両親とともに栽培を行っています。

隆功さんの作業場には、常時5万本の菌床ビンが棚に整然と並び、毎日1,600本のビンに“種まき”となる菌の接種と収穫を行っています。



## ひらたけに適した栽培管理で生産

作業工程は、おがくずやこめか、糠のふすまなどを混ぜて専用ビンに入れ、殺菌釜で殺菌。冷ました後、菌の接種を専用の機械で行います。それを、室温22度、湿度70%の培養室でおよそ25日間培養。ビン全体に菌が回り白くなったところで、播種部分を切断する菌掻きを行い、別室に移動させます。その後、少しずつひらたけが発生し、冬場は14日ほどで出荷となります。

## 冬期農業として魅力ある品目

隆功さんは、スイカの出荷を終えた9月から、冬場のひらたけ栽培の準備を開始。ひらたけは一定のサイクルで摂取から培養、収穫の作業を行うため、春先の水稲やスイカの播種作業との時期の調整もしやすく、「ひらたけは複合経営に適している」と、その栽培の利点を語ります。「良いひらたけ作りに向けて、模索し続けたい」と栽培への意気込みを真摯に語る隆功さん。優れたひらたけを育むため、今日もひたむきに作業に打ち込んでいます。



## ■ごはんがすすむ!「ひらたけとねぎの炒めもの」(4人分)

【材 料】ひらたけ…200g、ねぎ…2~3本、鶏がらスープの素(顆粒)…大さじ1、ごま油…大さじ1、塩・こしょう…少々  
【作り方】①ひらたけは手で裂き、ねぎを斜め切りにする

②フライパンにごま油を入れ、ひらたけとねぎを炒める

③軽く炒めたら鶏がらスープの素と塩・こしょうで味を調べて完成!