

ふるさとの 育む人

#10「しいたけ」

育む人 藤田 伸一さん

横手市平鹿地区・59歳。農業歴39年。しいたけ/3万5千菌床(ハウス7棟)、
水稲/5ha、飼料用米/2ha、小玉スイカ/20aを栽培



秋田県種苗交換会において農林水産大臣賞を受賞！

肉厚で堂々たるそのたたまい——。昨年11月上旬に行われた県内最大の農の祭典『第133回秋田県種苗交換会』（北秋田市）では、まるで芸術品のような藤田伸一さんのしいたけに見入る来場者の姿が見られました。伸一さんのしいたけは、県内から出品された2,158点の農産物のうち8点のみに贈られた最高賞『農林水産大臣賞』を受賞。また、5年前には、妻の誠子さんが同賞を受賞するなど、高品質なしいたけを、年間を通して出荷しています。



ピーク時には1日に600キロを出荷



20歳で就農し、43歳から冬季農業として菌床しいたけの栽培を始めた伸一さん。4千個の菌床ブロックから栽培を始め、現在は3万5千菌床を通年で栽培しています。菌床ブロックの全面をむき出しにしてしいたけを発生させる裸栽培で量産を凶る一方、上面だけにしいたけを発生させる上面栽培で高品質で大ぶりのしいたけを収穫。出荷ピークとなる10月から11月にかけては、一日で約600キロもの量を出荷しています。

菌床との“対話”で育まれた美味しさ

栽培では、外気の影響を受けにくい地下水の利用や、温水による防除のタイミングなど、「とにかく水管理が大切」と強調する伸一さん。今年は、猛暑の影響で収穫時期がずれ込んだものの、その細やかな栽培管理で高品質生産を維持しました。「菌床ブロックそのものが生きている。今後もその個性に応じた管理を心がけ、良いものを生産し続けたい」——。菌床との“対話”によって育まれた伸一さんのしいたけは、県内はもちろん、全国の市場に向け出荷されており、温かな鍋などを囲む多くの人たちの笑顔を作り出しています。



お酒のおつまみにもぴったり！

『しいたけの味噌マヨチーズ焼き』

【材料（2人分）】

- ・しいたけ…4個
- ・味噌…小さじ1
- ・マヨネーズ…大さじ2
- ・砂糖…小さじ1
- ・ピザ用チーズ…適量

【作り方】

- ①しいたけは石づきを取り除く
- ②味噌、マヨネーズ、砂糖を混ぜ、しいたけの傘の内側に塗る
- ③ピザ用チーズを上に乗せ、トースターで約3分焼いたら完成！