

ふるさとの 育む人

#12 「原木しいたけ」

育む人 竹澤 勇人 さん

横手市大森地区・59歳。農業歴40年のベテラン。原木しいたけ/6,000本
米/2.3ha、大豆/1.2haを経営する。



横手は年間販売額 14 億円を越えるしいたけ産地

わたしたちの食卓に欠かせない食材のひとつ、「しいたけ」。煮物や炒め物、パスタにいたるまで、和洋中何でもこなす、まさに万能野菜です。横手市は、年間販売額14億円（JA秋田ふるさと管内）を越えるしいたけ産地。ハウス内で菌床ブロックを用いてしいたけを発生させる「菌床栽培」のほか、ナラなどの原木に菌を植え付けて発生させる「原木栽培」の2種類の栽培方法によって生産されたしいたけは、県内や首都圏などの市場へ出荷されています。



原木栽培は、しいたけ栽培の原点



横手市大森地区の竹澤勇人さんは、農業歴40年。25年前から冬期農業として始めた原木しいたけの栽培は、現在、ハウス3棟で6,000本もの原木を管理しています。JA秋田ふるさとこの部会では、しいたけ農家のべ120人のうち112人は菌床栽培を行っていますが、竹澤さんを含む9人の農家は、原木栽培を実践しています。

原木栽培において、しいたけが生長するための栄養源は、菌を植え込んだ天然のほだ木。生育環境が自然に近い状態になるため、香りや味が豊かになるといいます。勇人さんは、「原木栽培は、しいたけ栽培の原点。今後もずっと続けていきたい」とこだわります。

自然に近い環境で、しいたけを生産したい

勇人さんが最も大切にしている作業の一つが、原木に菌を植え込む「植菌作業」。菌床栽培とは異なり、仕入れた原木には、しいたけの菌はありません。そのため、1本1本にドリルで穴を開けて菌を植え込み、乾燥を防ぐためにロウを塗る、という一連の作業を行います。現在は、機械化により一人で一日に400本分の作業を行うことができるようになりましたが、作業後は、手作業による点検も欠かせません。



「良いしいたけを生産するためには、植菌後のケアが最も大切。より自然に近い環境を作り、おいしいしいたけを生産したい」と語る勇人さん。その背中には、こだわりを持ち続けながら前進する生産者の熱き思いが見てとれます。

お弁当にもぴったり！きのこが苦手なお子さんにも好評！
『しいたけの肉詰め』

【材料】（2人分）

・しいたけ……6枚 ・豚ひき肉…100g ・しょうが（すりおろし）…少々
・塩こしょう…少々 ・サラダ油…適量 ・小麦粉…適量

【A】：砂糖・酒・みりん・しょうゆ…各大さじ2 / 豆板醤…お好み

- ①しいたけは軸を取る。軸の柔らかい部分はみじん切りにし、豚ひき肉、しょうが、塩こしょうと合わせ粘りが出るまで混ぜる
- ②しいたけに小麦粉を軽くまぶし、①を詰める
- ③フライパンに油を熱し、②を肉詰めを下にして焼き、フタをする
- ④【A】を入れ全体にからめたら完成！