

ふるさとの育む人 #20「しいたけ」



育む人 **今川 源一さん** 横手市大森地区 62歳
農業歴42年。しいたけ1万菌床、米3.5ha

横手産しいたけの産地拡大を支える生産者

横手市を代表する産品、菌床しいたけ。いまや1年を通して栽培され、スーパーの青果物売り場にならぶ横手産しいたけは、私たちにとって大変なじみの深い食材と言えます。

JA秋田ふるさとときのご部会は、生産者数122人。同部会の副部長として、産地拡大に貢献しているのが、大森地区の今川源一さんです。源一さんがしいたけ栽培をはじめたのは、35年前。原木しいたけの栽培から開始し、現在は、菌床しいたけ1万菌床を年間にわたって栽培しています。



しいたけ作りへのこだわりは“対話”

源一さんのこだわりは、“しいたけとの対話”。「しいたけを育む菌床と対話するように向き合うと、それぞれの菌床は良質なしいたけを育てて応えてくれる」のだと言います。また、収穫を終えた菌床には、水分を補給するための「散水」作業も日課の一つ。源一さんいわく、これは“お礼水”と呼ばれるそうで、一つひとつの菌床に語りかけるように丹念に散水する作業からは、個々の菌床がどのような状態か、また何か必要なかが分かるのだと言います。



さらに、今年度からは、栽培のための空調設備を導入した源一さん。今後は、夏場の高温時においても収穫量が低下するのを抑えることができるようになるため、「さらなる高品質安定生産に取り組んでいきたい」と今後の抱負を語ります。

美味しい横手産しいたけをもっと多くの方に

今年8月、同部会では、生産者からレシピを募り、初めての開催となる『きのこ料理コンテスト』を行いました。そこで審査員を務めた源一さんは、「栄養価が高く美味しい横手産しいたけをもっと多くの方に知ってほしい。今後も調理法などの情報提供を行い、さらに身近な食材に感じてもらいたい」と意気込みます。

「高品質なしいたけ生産のために、手間を惜みず愛情を持って育てたい」。力強く語る源一さんの表情は、いま、しいたけ栽培に対する長年の経験と技術に裏打ちされた確信に満ちています。

JA 秋田ふるさとの「きのこ料理コン」最優秀賞受賞！ 『しいたけパイ』

【材料】（4人分）

しいたけ:150g、市販のパイシート:2枚、粉チーズ:少々、卵黄:1個分
サラダ油:少々
＜A＞ ザラメ:大さじ1、めんつゆ:50ml、みりん:50ml

【作り方】

- ①しいたけは、石づきをとって千切りにし、フライパンに少量の油を熱し炒める
- ②＜A＞の調味料を合わせて①に入れ煮る。水分がなくなり飴色になったら火を止める
- ③パイシート1枚をクッキングシートを敷いた皿に置き、パイ全体にフォークで空気穴を開け、②と粉チーズを乗せる
- ④もう1枚のパイシートを1cm幅に切り、格子状に乗せる
- ⑤全体に卵黄を塗り、180℃に熱したオーブンで約30分焼く