



原木に種を打ち、翌々年の秋以降に収穫できるようになる。そのあと4、5年ほどしいたけが出続ける



しいたけにビニールをかぶせることで保湿効果を高め、色が黒くならないようにしている



収穫後、すぐに約半日ほど天日干しで太陽の光を浴びせる。乾燥機の油の使用量を減らす効果もある



クヌギやナラの木のホダ木が整然と並ぶホダ場。4月ごろまでが冬季の収穫シーズンになる



# 霧島で育まれた原木しいたけは 森林と人が生み出したおいしさの結晶

町内に乾しいたけ用の4カ所のホダ場と、夏季の生しいたけ用のハウスを3棟持つ

## 榎しいたけ園



霧島山から吹き降ろす厳しい寒風ときれいな水の恩恵を受け、味・香り・食感ともに優れた乾しいたけなどを取り扱っている。

☎0995-78-2120



**お知らせ**

本気で目指す方はぜひ受講を！

**「かごしま原木しいたけ生産者養成講座」**

原木によるしいたけ生産に強い意欲のある方を対象に、生産に必要な知識や技術を習得できる講座を開催します。

- 講座実施 9月～12月(予定)
- 場所 県森林技術総合センターほか
- 受講者募集 5月～7月(予定)
- 問い合わせ先 県庁森林経営課 ☎099-286-3364

榎さんのホダ場では、降雨による泥水の跳ね返りでしいたけが汚れることを防ぐために枯れ葉を敷き詰めたり、形の良いものにはビニールをかぶせたりするなど、良品づくりのための手間暇がかかっています。県椎茸農協主催の乾椎茸品評会では、2019年に県知事賞を受賞するなど、その品質も高く評価されています。

後継者でもある息子の裕太郎さんが就農してからは販路の拡大にも取り組み、地元物産館だけでなく、鹿児島市内の物産館やインターネットでの販売も進めています。

### 品質の良いしいたけをつくるために

「今年の冬はしいたけの生産者にとって、良くない環境だね」と語るのは、霧島市牧園町で3代続く原木しいたけの生産者である榎隆一さんです。榎さん自身も、高校卒業から50年にわたって、しいたけづくりに取り組む大ベテランです。

原木しいたけの栽培は、自然の影響を受けやすく、特に、今年の冬は、晴天が続いて空気が乾燥したため、例年に比べて生育が非常に遅れていると言います。また過去には、新燃岳の噴火によって収穫前のしいたけに灰がかぶったため出荷ができなくなったり、鹿による被害を受けたりした年もあったと言います。

### 後継者不足に直面するしいたけ生産の振興に奔走

他の農林水産業と同様、担い手の高齢化や後継者不足が大きな課題になっているしいたけ生産。特に、原木栽培に必要なホダ木を確保するためには、人の手による伐採作業が欠かせません。「山は人が手を入れなければ、害虫が発生したり、立ち枯れたりしてしまい、再生されなくなる。しいたけ生産のためにも山を守るためにも、人の力が必要」と訴える榎さんは、後継者育成のために、しいたけ生産の相談員や講師としても奮闘しています。鹿児島市の原木しいたけを次世代に守り継ぐため、これからも榎さんは地道な努力を続けていきます。

原木栽培は栽培前の準備も大変で、毎年11月ごろから1500本のクヌギやナラの木を牧園町内にある山林に入って伐採します。さらにそれを1メートルほどに切ったしいたけの菌種を打ち込む作業を行います。私たちがよく目にするしいたけには、この原木しいたけのほかに、天候などの影響を受けにくい、温度や湿度などが管理された施設の中で栽培される菌床しいたけがあります。それでも榎さんは「育てるのに苦労や手間暇はかかるものの、林の間から差し込むやわらかな日の光を受けた原木しいたけは、食べたときのうまみと歯ごたえが最高です。まさに、霧島の自然の恵みを受けて育った宝物ですよ」と目を輝かせます。

キラリ

**農林水産 通信**

農業

**原木しいたけ農家**

### 取材協力 榎しいたけ園 榎隆一さん

霧島市牧園町生まれ。祖父の代から原木しいたけの栽培を行う。県椎茸農業協同組合副会長を務めるなど、本県のしいたけ農家を代表する一人でもある。

