

林業技術センター
普及班便り
(第48回)

いわての林業人27

はじめに

今月の普及班便りでは、矢巾町で生シイタケの原木栽培に取り組み立花剛さんをご紹介します。

○参入のきっかけ

立花剛さんは、「岩手の林業」第630号で紹介した立花正さんのご長男で、ご両親と一緒に働いていました。シイタケ栽培に取り組み以前は、東京で働いており、建設業や営業職など、色々な仕事を経験したとのことですが、節目の10年目に「自分の道」を考えて、帰郷を決意したそうです。もともと、岩手に戻るなら家業のシイタケ生産を継ぎたいと



立花 剛さん

考えていましたが、「大変なので戻って手伝わぬか」と誘われていたことも、きっかけとなったそうです。

○栽培を始めて

初めは用語もわからず、「ホダ木という言葉も知りませんでした」と苦笑。最初は親に。次いで他の現場や種菌メーカーの担当者などに教わり、2〜3年経って「シイタケがどうやって生えてくるかわかった気がした」とのこと。今では自分なりの「あんばい」が掴めてきたそうです。が、過去には休養時の散水管理を失敗し、ホダ木の半分をダメにして、以後は水管理に気を付けるようになったそうです。また、普段の仕事の内容はハウスの建設、機械の修理、生産物の販売など多岐に亘りますが、東京で働いていた経験を活かして解決しているとのことでした。

○日頃の栽培管理

まずはきのこを見ること。立花さんは、これまでの管理、ホダ木の周りの環境などがすべてキノコに反映されていると考えます。ホダ木を見るときは、①ホダ木の表面 ②樹皮の下の菌糸の色、触感、におい ③植菌孔内の水分状態 を注意するそうです。特に②はホダ木内部の菌

の状態と直結するので重視しているとのこと。常に小型のドライバールを携えていて、気になるホダ木があると、すぐに皮をめくって観察する様子が印象的でした。これらを見てホダ木の状態を把握・判断して必要な管理を行います。自分の判断が当たり、予想通りの結果が出た時ほど嬉しさと語ります。こうして温度や湿度を管理した施設内は、シイタケにとっては勿論、作業する人にとっても快適な環境が保たれるそうです。「ずっとシイタケの世話をしていると、人間もシイタケも同じ生き物に思える。例えば、暑ければ水を飲みたくくなります」と、菌の生理から考えても納得できるお話でした。

○販売面での楽しみと今後に向けて
試食販売でお客さんから「うまい」



菌糸を観察する

と言って貰えると、「このために作っている」と感じるそうで、特に、キノコ嫌いだっただ子供が焼いたシイタケを食べるのを見て驚く親を見ると、一層嬉しいとのこと。「せっかく農作物を作っているのだから、お客さんに「うまい」と言って貰えるものを作りたいため、常に品種の組み合わせや栽培技術を工夫している」とのことです。また、最近では放射線の問題も気になりますが、徹底的な管理や測定などで安全性を高める努力を続けておられました。さらに、今後も安心して栽培できるように、森林や樹木の影響調査が行われることを強く望んでいました。

おわりに

普段は朝から夕方までシイタケの面倒を見ている剛さんですが、新婚の奥さんを気遣う様子は微笑ましいものでした。取材中に「きつい」「つらい」という言葉が聞かれなかったことが印象に残ります。今後も栽培技術、観察力と向上心を活かし、たまには趣味の釣りも楽しみながら、おいしいシイタケを届けてください。

林業技術センター普及班

019 (698) 1337