

いわての林業人27



立花 剛さん

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む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「あんばい」が掲めてきたそうです。長男で、ご両親と一緒に働いています。シイタケ栽培に取り組む以前は、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

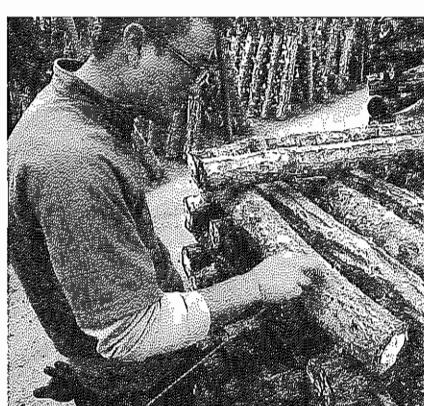
考えていましたが、「大変なので戻つて手伝わないか」と誘われていたことも、きっかけとなつたそうです。

○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年経つて「シイタケがどうやって生えてくるかわかつた気がした」とのこと。今では自分なりの「あんばい」が掲めてきたそうです。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つたそうです。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、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



菌糸を観察する

の状態と直結するので重視していること。常に小型のドライバーを携えていて、気になるホダ木があると、すぐに皮をめくつ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が、自分の判断が当たり、予想通りの結果が出た時はとても嬉しいと語ります。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なりますが」、菌の生理から考えても納得できるお話でした。

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つ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。

と言つて貰えると、「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つているのだから、お客様に『うまい』と言つて貰えるものを作りたいので、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