

林業技術センター
普及班便り
(第63回)

いわての 林業人42

○はじめに

今月の普及班便りでは、岩手の特
用林産の担い手として、岩手町で原
木シイタケの生産に取り組む、三浦
新太郎さんをご紹介します。

○人物紹介

三浦さんは昭和17年生まれで、昭
和50年頃からシイタケ栽培を始めま
した。現在乾シイタケを主体とし、
葉タバコとの複合経営を行っています。
また、盛岡地方シイタケ生産振興
協議会副会長や岩手町シイタケ生産
組合長などを務め地域の産業振興に
寄与してきたほか、県内から多くの



三浦新太郎さん(右側)
(原木シイタケ研修会講師)

視察者を受入れ、技術普及にも貢献
しています。

○栽培の概要

年間の植菌本数は通常1万本、保
有ホダ木6万本、生産量は乾シイタ
ケ800kg/年です。

労働力は、本人、妻、息子夫婦、
年間雇用延べ50人ほどです。

工程の概要は次のとおりです。

- ① 原木は、主に立木を購入し、
自身で11月中旬から翌年2月中
旬頃まで、町のシイタケ生産組
合員の分まで伐採を行う。
- ② 伐採後、ハウス内に搬入して
植菌し、笠木法による伏せ込み
を行う。植菌はほとんどが、中
低温性の春秋発生型で、低温性
菌も一部使用。
- ③ その後、4月上旬頃にホダ木
を林地に移動、以後は露地栽培
を行う。

林内ホダ場は、自宅近くに4箇所
のカラマツ林を所有しています。

長年の経験から「よいシイタケは
よいホダ場から」と強度の間伐を
行って明るいホダ場を作り、花ドン
コの生産を目指しています。

また、全面に散水可能な施設と防
風ネットの活用により大きいものを
採取するよう心がけています。



ホダ場の様子

さらに、市況と全国の採取状況に
留意して、高価格な規格のシイタケ
作りに専念しています。

○出荷

日椎連への個選による系統出荷を
主として、岩手町の道の駅「石神の
丘」などの産直施設出荷、また、盛
岡の温泉施設や東京の自然食品取扱
店などへの直接出荷も行っています。

○こだわり

自分が手を掛けたホダ木からたく
さん出た時や、お客さんから「おい
しかった」と言われた時は、「やっ
て良かった」と思うそうで、時にお
客さんから頂く御礼の手紙も、嬉し
いものだと言ります。

平成26年度全国乾椎茸品評会で
は、「香菇の部」で岩手町初の林野

庁長官賞を受賞しました。

また、10月中旬に開催された「い
わたの原木しいたけ産地再生の集
い」で「岩手県産原木しいたけをコ
ンシエルジュする」と題して基調講
演をいただいた、中華料理店「華福
寿」オーナーシェフ久保木武行氏か
ら、全国乾椎茸品評会の香菇の部で
味覚審査した際のその味を絶賛さ
れました。三浦さんは、「今後も、地
道に努力を続け、さらに良質なシイ
タケを作りたい」と一層の精進を
誓っていました。



三浦新太郎さん(右側)と長男の新吾さん

○おわりに

普及班だよりでは、これからも森
林・林業に携わるさまざまな方々を
紹介していきますので、皆様の地域で
活躍されている方をお知らせください。

林業技術センター普及班

019(698)1337