

Good Job  
**グッドジョブ!!**  
現場で働くプロに聞く!!

# 椎茸農家

Shiitake mushroom farmer

名前  
もりしま けいじ  
**森島 敬二 さん (北向)**  
農家歴  
**6年**

上の写真は椎茸栽培を営む森島敬二さんの「ほだ場」。約5反の広さに、芸術的なほど等間隔に組んである椎茸の原木が、草木生い茂る山の中でひと際美しく見える。驚くことに全て森島さん一人で組み上げたそう。今回は、椎茸農家の魅力を森島さんに伺った。

## 暗中模索の第一歩

「いつか自然の中で仕事をしたいと思っていました。それまでは大阪でサラリーマンをしてましたが、一念発起して帰ってきました」サラリーマンから転職した森島さん。全く違う職種ということもあり、最初は戸惑ったと話す。

「経験が物を言う仕事です。で若いうちに始めた方がいいなと思って。勉強することは山ほどあるので、県の『原木栽培しいたけ新規参入者研修会』に参加したり、知り合いの椎茸農家を訪ねたりして研究しました」

町内の椎茸農家は少なく、森島さんの第一歩は一筋縄ではいかなかったそう。

「ひたすら研究して良い椎茸ができたときはもう、最高でした。市場に持って行く時なんか顔がニヤけますよ(笑)。木を切り倒す作業も結構好きですね。15m位の立ち木を切り倒す力仕事で、危険も伴いますが、こ

れが『男の仕事』という感じがして楽しい工程ですね」

## こだわりの椎茸栽培

「10月〜3月に収穫します。その期間は大変。一日遅れると良い具合に育った椎茸の形が変わってしまいます。大きさは1mm単位で収穫を決めていますね」

自分のこだわりはたくさんあると話す森島さんは、場所にもこだわったそう。

「ナバ(椎茸)は水商売というように椎茸と水は密接な関係があります。うちのほだ場は河川沿いにあるので、湿度が椎茸栽培には好条件なんです。それでも乾燥が続くようでしたらこまめに散水したりしています」

## 食卓には県産の椎茸を

「県椎茸農業協同組合の椎茸は100%原木栽培。県産原木栽培の椎茸は味、香りともに格別ですね」

良い椎茸の条件は、カサがあまり開いておらず肉厚で、カサの裏側にうすく膜がはつたようなものという。

「お勧めの食べ方は、塩焼き。焼く前に椎茸を塩水にくぐらせるんです。椎茸の中から出てきたスープと一緒に食べるのが最高です(笑)。子どもが苦手な食べ物ですが、椎茸は免疫力が高まる健康食材。みなさんにぜひ食べてもらいたいです」



菌を打ち込んだ原木(クヌギ)は約2年間寝かせる。原木の大きさにもよるが大きいもので約60kgの重さになる。繊細な椎茸づくりの中で最もダイナミックな作業に、森島さんは「ジムに通わなくても自然に筋トレができる」と取材中、笑いを誘った。左の写真は昨年冬に立った椎茸。