



とても繊細なシイタケ 丁寧に育て上げ多くの人へ届けたい

就農したきっかけは

地元岡山を離れ、大学卒業後に広告代理店に勤務して15年。4年前に実家に帰る決心をした時、ずっと心にあった「食」に携わる仕事に就きたいという思いを実現しました。露地での野菜などの栽培も考えましたが、天候に左右されず、安定した収入を得られるシイタケ栽培に将来性を感じたことと、倉敷きのご園の社長の人柄に惹かれて転職しました。

シイタケが育つまで

倉敷きのご園では菌床と呼ばれるブロックを使ってシイタケを育てています。その工程をご紹介します。

- ①菌床の製造
椎の木のチップに小麦のふすまやデンプンなどの栄養体を混ぜて機械で圧縮して菌床と呼ばれるブロック1日に700個作ります。
- ②高温殺菌処理
菌床に着いた雑菌を120℃の蒸気で滅菌状態にします。
- ③種菌接種
滅菌した菌床にシイタケ菌を接種します。

④菌床の培養

シイタケを生み出すために温度22℃に調整された培養室で、袋に入った状態で110日間寝かせます。この間に菌が全体に広がって真っ白になり、その後茶色になります。

⑤シイタケの発生・収穫

菌床の中で寝かせたシイタケ菌は、少しの刺激を与えただけでも成長します。なので、袋を破いて空気にさらされると一斉に発生します。1つの菌床で2週間かけて収穫します。

⑥休養・浸水・発生

収穫が終わった菌床は2週間休養させたあと、一定時間水に漬けてさらに刺激を与えます。これによって2回目の発生を促します。この工程を3〜4回繰り返して、年間でおよそ20万菌床を栽培しています。衛生面にも十分配慮した環境で栽培を行い、栽培中に農薬などの薬品は一切使用していません。

また、倉敷きのご園では建物全体にクラシック音楽を流してシイタケたちに聞かせています。

シイタケ栽培の難しさ

これまで自分では細かい性格だと思っていたのですが、この仕事に就いてから、まだまだだと痛感させられました。シイタケ栽培は、気温や湿度を空調で管理していますが、その日の状況によって手動での調節を行います。少しの狂いが収量に影響してくるので、繊細な感覚と慎重に接することが必要です。菌床を寝かせている状態でも、誤って少し当たっただけでも、刺激となってシイタケが発生してしまいます。また、菌床自体が栄養たっぷりのため、ネズミなどに食べられて、1日製造の半分が菌床がダメになったこともありました。

今後は

11月に農林水産省が推奨しているAS-IAGAPという食の安全や環境保全に取り組み農場に与えられる認証をいただきました。シイタケの菌床栽培では、中四国初の認証で、今後さらに美味しく安全性の高いシイタケを届けられるように頑張っていきます。

【株式会社倉敷きのご園】

三宅 秀和さん

みやけ ひでかず / 42歳

就農して4年 / 菌床シイタケ栽培に従事。主な出荷先は岡山、大阪など西日本中心。

J A岡山西管内の取り扱い店は、イオン系列スーパー、生協など。

