

## 三和シイタケ物語

三和町(村)では、昭和初期まで狭い田畑を耕作する傍ら、薪炭(※注1)生産とわずかな養蚕を副業としていました。しかし、薪炭の仕事は激しい労働の割に収入が少なく、また養蚕業も蚕のえさとなる桑の葉が不足し、遠く愛知県の桑葉を頼らなければならぬ状況でした。そこで、恵まれた山を生かす副業として、三和町中に広がったのがシイタケ栽培でした。

### シイタケ栽培の始まり

大正8年ごろ、廿屋地区に住む天池武義さんは、三和青年学校の先生にシイタケの栽培方法を学び、試験的に栽培を始めました。シイタケ栽培が、養蚕などに変わる新たな副業になるのではと考えたからです。

教えてもらったシイタケ栽培は、ナラの木などに、ノミで穴を空けシイタケ菌がまん延した「ほだ木」(※注2)の木片を埋め込む「埋ほだ法」と呼ばれる方法でした。しかし、この方法では、埋め込んだ菌が活着(※注3)しない場合もかなりありました。

昭和初期に、鋸屑培養種菌、通称「おが菌」(※注4)が登場します。この

「おが菌」によるシイタケ栽培は、埋め込んだ菌のほぼすべてが活着する効率的な栽培方法で、昭和10年、天池さんもこの方法をいち早く取り入れました。

多くのシイタケが収穫されるようになると、周りの農家も徐々に不況期の養蚕や薪炭より効率の良い副業としてシイタケ栽培を取り入れるようになりました。

### 三和の夏シイタケ 全国出荷の4割を占める

従来使われてきた天然種のシイタケ菌は、収穫時期が春と秋に限られていましたが、昭和11年、岐阜県林地利用試験地(当時)で、夏にシイタケが収穫できる新しい菌が農家などに分譲されました。

この菌は、後に「岐阜1号」と命名、全国で紹介されましたが、戦争のためあまり普及しませんでした。

一方天池さんは、昭和12年「この「岐阜1号」を個人的な栽培のために培養し、夏にはこの菌で人工栽培、春と秋には天然種のシイタケ菌で自然栽培と、2種類の菌を使い分けてシイタケ栽培を行うようになりました。

戦後天池さんは、この「岐阜1号」を改良するうちに、1種類の菌で四季を問わずシイタケが栽培、収穫できる菌を発見しました。これが、「岐阜1



▲三和町にシイタケ栽培を広めた天池武義さん(明治31年~昭和62年)

号」に変わる菌として普及し、三和町(村)のシイタケ栽培に画期的な発展をもたらしました。

当時、まだ夏のシイタケは市場に流通しておらず、三和産の夏シイタケは、東京や大阪などの市場で高値を呼びと共、相応な歓迎ぶりだったそうです。

三和産の夏シイタケが、全国的に有名になると、日本各地から多くの同業者が三和町(村)へ視察に来ました。「夏にシイタケ?そんなはずは…」と半信半疑で訪れたそうです。

かつて副業だったシイタケ栽培も、三和町の農家約200戸のうち150戸が本業とするまでになり、昭和29年には、三和産の夏シイタケが、全国出荷の約4割を占めるようになりました。

戦後10年余りで、全国的にシイタケの生産量が増大し、戦前までは高級食材だったシイタケも、大衆的な食材に変わっていききました。

昭和30年、三和町のシイタケ栽培はピークを迎え、そのブームは昭和40年ごろまで続きました。

※注1…たきぎと炭。昔の燃料 ※注2…植菌済みの原木 ※注3…シイタケ菌が原木にまん延すること ※注4…ナラ、クヌギなどのおがくずに栄養源を混ぜ、容器に入れて滅菌し、さらにシイタケ菌を植え付け培養させたもの