

三和町のシイタケ栽培

大正 8年ごろ	○天池武義さん（以下天池さん）が三和村でシイタケを試験的に栽培する
昭和初期	○天池さん静岡にシイタケ栽培の視察
10年	○鋸屑培養種菌（おが菌）登場
11年	○天池さん本格的にシイタケ栽培始める
12年	○岐阜県林地利用試験地で夏に栽培できるシイタケ菌「岐阜1号」を分譲する
16年	●日中戦争開戦 ○天池さん「岐阜1号」を個人で培養し、夏シイタケの栽培を始める ●太平洋戦争開戦
20年	○このころ、三和村のシイタケ組合ができ東京などの市場へ出荷し始める ●終戦
23年	○三和村でシイタケ栽培が広がる
25年	○天池さんが1年を通して栽培できる新たなシイタケ菌を発見する
26年	○三和村で夏シイタケの栽培が広がる
27年	○天池さんのほだ場がシイタケ不時栽培展示林として岐阜県から指定を受ける
29年	●合併して美濃加茂市となる ○三和町産の夏シイタケが全国出荷の約4割を占める ○三和村の約200戸の農家のうち150戸がシイタケ栽培を本業とする ○シイタケ栽培がピークを迎える
30年 ～ 40年	○昭和40年以後、シイタケの価格が下がりシイタケ栽培農家が徐々に減少



▲当時の新聞記事や写真を見せてもらいました



▲天池さんのほだ場（昭和24年ごろ撮影）

シイタケ探検隊 メンバー紹介①

朝日理乃さん



好きな
シイタケ料理

天ぷら

柴田美穂さん

好きな
シイタケ料理

バターミルク

三和のシイタケは 見た目もよくおいしい

文・朝日理乃

天池勉さんのお父さん（武義さん）が三和でシイタケさい培を始め、普通ではさい培できない夏のシイタケをさい培できるようにしたそうです。そのことが日本中に広がり、昭和30年ごろ、三和町は有名になりました。

私は、シイタケが好きです。外国のシイタケは、見た目も黒っぽくて、味もおいしくありませんでした。それなのに、安いからたくさん的人が買つていておどじろきました。三和のシイタケの方が見た目もよく、味もおいしいと思います。

このころは、中国から、安いシイタケが輸入されているので、三和町では、シイタケさい培をする人が少なくなつたそうです。