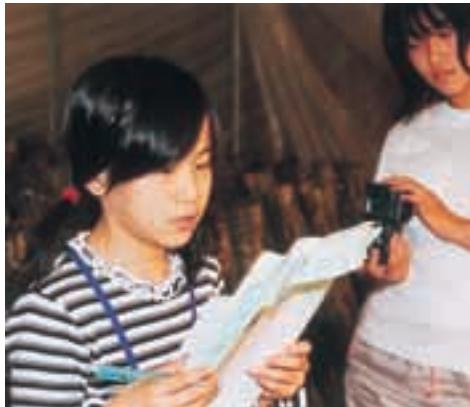


# シイタケ栽培 その「今」を知る

柴田美穂さん、藤掛洋佑君、山田舞さんが、三和町で今も続けられるシイタケ栽培を知るために、三和町シイタケ組合の柴田好美組合長に話を聞きました。



写真④と⑤柴田好美さんにいろんな質問をするシイタケ探検隊

次に水をつけ、ビニールハウスなど、温度調節をしたところに置いておきます。そうするとどんどん菌がまわっていきます。そして、12カ月から15カ月ぐらいになると、シイタケが出てくるのでしゅうかくします。シイタケをしゅうかくしたあとの原木は、どうなるかと思いますか？

とてもいいで、みなさんば、三和で農家の人たちが行つている、シイタケのさい培方法を知っていますか。原木に菌打ちをして、水をつけ、温度を調節したりして育てていきます。ぼくたちが取材した場所は、中廿屋の柴田好美さんがシイタケをさい培しているビニールハウスです。

シイタケさい培は、まず原木に穴を開けます。シイタケの原木になる木は、主にナラの木です。穴を開けた所に菌を打ちます。菌には夏菌、冬菌といふ種類があり、それそれぞれの時期に打ちます。

シイタケづくりこれからもがんばって文・山田 舞

柴田好美さんに、三和のシイタケ栽培のことを教えてもらいました。次のことが分かりました。  
・シイタケができるのは、早くても6カ月、遅くでも12カ月

たくさんの中  
出るといいなあ

文・藤掛洋佑

好美さんは「楽しくて、たくさんのシイタケが出るといいらしい」と語っていました。ぼくはそれを聞いて、もっとたくさんの中のシイタケが出るといいなあと思いました。

実は、30日から40日休ませてから、水に半日から1日つけてビニールハウスなど温度調節したところに置くと、またシイタケが生えてきます。こうして7回ほどくり返して、原木の収穫は終わります。しかし、「いつなった原木を出などに置くと、カブトムシが出る」と聞いたことがあります。

ますか？