

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ているシイタケ栽培を知るため、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⑥と⑦柴田好美さんにいろんな質問をするシイタケ探検隊



たくさんシイタケ 出るといいなあ

文・藤掛洋佑

ところで、みなさんは、三和で農家の人たちが行っている、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、水につけ、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、中甘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、まず原木に穴を空けます。シイタケの原木になる木は、主にナラの木です。穴を空けた所に菌を打ちます。菌には夏菌、冬菌という種類があり、それぞれその時期に打ちます。

次に水につけ、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カ月ぐらいすると、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、ごつなると思い

ますか？

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いておくと、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、原木の役目は終わります。しかし、ごつなつた原木を山などに置くと、カブトムシが出ると聞いたことがあります。

ぼくたちは、「ごつしておいしいシイタケを食べることができそうです。

好美さんは「楽しくて、たくさんシイタケが出るとうれしい」と言っていました。

ぼくはそれを聞いて、もっとたくさんシイタケが出るといいなあと思いました。

シイタケづくり

これからがんばって

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、次のことが分かりました。

・シイタケができるのは、早くて6カ月、ぶつうで12カ月