

# 高品質でシイタケ栽培

## 全国サンマッシュ生産協 現地視察から (岐阜県高山市)



安心して使える菌床を作るため、木材をチップにする機械を導入した橋場農園 (岐阜県高山市で)

菌床シイタケ生産者らで組織する全国サンマッシュ生産協議会は、岐阜県高山市でこのほど開いた全国大会の中で、特徴的な経営をする会員の施設、2カ所を視察した。どちらも高山市内。機械を活用し計量から包装までを自動化した同市の飛騨高山きのこの里と、コナラチップから自作した菌床をきめ細かく管理する橋場農園の橋場康夫さんの事例を紹介する。(吉本理子)

### 計量、包装を機械化

#### 飛騨高山きのこの里

飛騨高山きのこの里は、菌床シイタケを周年出荷する。シイタケの計量から包装までを機械化しているのが特徴で、精肉店などが肉の計量に使っている機械を活用している。



精肉用の機械をアレンジしシイタケの計量から包装までを機械化した飛騨高山きのこの里 (岐阜県高山市で)

シイタケを投入するだけで設定した重さになる

#### 菌床に自家製チップ

#### 橋場農園・橋場康夫さん

橋場農園の橋場康夫さん(69)は、安心して使える菌床を作るため、地元産のコナラを、所有する機械でチップ化し、材料に使っている。チップも自家製であるため、問題が起きた際に栽培方法だけでなく原料の出所もチェックできる。ふすま、米ぬかなどの栄養体の配合や、水の分量なども自分で決められ、生育状況を見て次回作の品質向上に生かせる。橋場さんは「手間は掛かるが、最初から最後まで手を入れられるため、栽培の問題点を改善しやすい」と話す。

使っている種菌は「北研705号」。品質を落とさないよう、きめ細かい菌床管理を心掛ける。散水前には必ず室温を20度まで上げ、寒さが厳しい時期には20度程度の温水を散水に使うなど、菌床の活力を下げないように温度管理をする。菌床袋には、袋の口を加熱して留めるタイプではなく、キャップ式を採用。懸念される菌への熱の影響を極力排除する。初回の発生は基本的に自然の温度低下で引き起こす。2回目以降は、年々に袋下げて菌床を空気ができるようなった。計量器の設定で、袋詰めするシイタケの重さは、100〜500gの間で自由に換えられる。簡単に内容量を変えられるため、出荷先の要望に細かく対応でき、有利販売につなげている。大き

に触れさせる。その後、菌床を横に倒し内部の水を移動させるなどし、発生の度に菌床への刺激を強め、発生量が安定するよう管理する。9月末から発生が始まり、翌年の夏季も少量だが収穫できる。遅いものは秋まで発生する。自然栽培でありながら、長期にわたって出荷できる体制をとっている。3・3抄の夏秋トマトとの複合経営で、収益を安定させる。トマトと繁忙期が重ならず、作物管理がしっかりできるといふ。「冬に収穫できるのがシイタケの強み。複合経営に取り入れやすいのが魅力だ」と話す。

かなり過ぎたり傷がついたりした規格外のシイタケは、以前は捨てていたが、現在は「優品」と名前を付け、通常の半額程度で出荷して商品化している。同社の中田彰代表取締役社長は「品質は劣るが、価格が安いため需要がある。廃棄するシイタケも減り、収益確保につながる」と話す。廃棄物を減らすため、今年度から試験的に生分解性資材でできた菌床袋の一部を導入している。熱を加えたり紫外線に当たると、袋が小さくなる。通常の菌床袋では、捨てる際に袋内部に残った空気がかさばっていた。中田代表取締役社長は「1袋の価格は1円程度高いが、廃棄物の体積を減らせる。処理代の低減は十分期待できる」と話す。