



①菌床のメイン原料、広葉樹のオガチップ ②無菌室(クリーンルーム)でのしいたけ菌接種の様子 ③接種完了 ④接種後約3週間後の菌床 ⑤培養菌床袋のカット ⑥発生3日目のしいたけ

# 野菜王国茨城から「四代目」の作る菌床しいたけ

## 時間と手間と労力の結晶

換気・温度・湿度管理は必要不可欠

菌床栽培は、ナラ、クヌギなど広葉樹のチップ材と大豆や米ぬかなどを混ぜ込んだ培地にしいたけの菌を植えることから始まり、それから半年が培養期間となります。毎日の換気と温度・湿度管理は必要不可欠。換気を怠ると菌が窒息して弱くなり、その後のしいたけの発生に大きく影響するからです。

培養日数と積算温度(しいたけの成熟までに必要な気温の合計)をクリアしても、作業は終わりではありません。ハウスの温度を25℃に上げて培養菌床袋のカット・袋はがし(袋内温度が上がりすぎないための処置)を行います(1万菌床当たり5日間必要)。その後同じ温度で1週間、温度が上がりすぎないように気を付けながら菌床袋内の水分を保つためのゴム付け作業をします。さらに手作業で1カ月散水し、1日0.5℃ずつ温度を下げ、発生刺激によってしいたけを発生させます。

しいたけ栽培で特に気を使うのは菌床づくりです。バーナーを使って菌床を最高100℃で蒸し焼き(殺菌処理)し、無菌室でしいたけ菌を接種しますが、この時は納豆も食べられません(納豆菌の力が旺盛なため)。

### 菌床栽培生しいたけができるまで

### 原木栽培と菌床栽培

原木栽培は、ホタ木と言われる約90cmに切られた木(クヌギ、ナラなど)に直接しいたけ菌を植菌し、栽培する方法(しいたけが育つまで1年から2年半)。菌床栽培は、広葉樹(クヌギ、ナラなど)のオガチップ材にふすまなどの自然の栄養体を入れた人工的な培地にしいたけ菌を植え栽培する方法です(しいたけが育つまで6カ月ほど)。いずれも手間と時間と労力がかかる栽培です。

また、森の中で行う原木栽培は、春秋の昼夜の寒暖差の大きな時季が旬ですが、菌床栽培も自然と同様に温度が重要。夏は空調を調節しつつ「半空調」にし、自然環境を取り込みながら栽培します。ちなみに、秋に使う新しい菌床は元気が良く、しいたけもよく育ちます。

### しいたけ栽培にかける思い

「今もたくさんの方に利用していただいています。さらに多くの方々に食べていただき、しいたけの良さを知ってもらいたい。そのため、これからも安心して食べていただける安全安心なしいたけを栽培し出荷していきます。」(安喰啓太さん)

国産原料を菌床に使った、安全・安心、おいしい生しいたけです



安喰さんご一家 四代目の啓太さん(左上)と奥さま(左下)、三代目の功さん(右上)と奥さま(右下)、啓太さんのお子さん(右下)

今月の産地

(農)茨城県西産直センター

## (農)茨城県西産直センターのしいたけ生産者

東京から約60km、茨城県の西地区にある茨城県西産直センター。鬼怒川・小貝川の水に恵まれた肥沃な大地と筑波山麓からの伏流水で、古くから良質な野菜が栽培されています。

この地で長年しいたけ栽培を行ってきた、生産者の安喰さん。「しいたけ栽培はひいおじちゃんから。冬の農閑期に作れる作物を模索して、しいたけに行き着いた人です。二代目(祖父)は規模を拡大、三代目(父)が東都生協への出荷中心の栽培にシフトしました。東日本大震災でできなくなった原木栽培を菌床栽培に切り替え、今四代目の私(30歳)が父と栽培を行っています。幼少期から父の手伝いをしていたので、原木栽培ができない時期は近所の飲食店で働きながらしいたけ栽培を続けました。震災から10年たち、現在の出荷量は7万トン。菌床栽培を始めた当初の約2倍になりました。」(安喰啓太さん)

## 原木栽培から菌床しいたけ栽培へ

安喰さんが栽培法を変えるときに特に苦労したのが、菌をまく作業(接種)でした。「屋外で行う原木栽培と異なり、菌床栽培は無菌室で雑菌が入らないよう注意しながら作業しなければなりません。菌は目に見えないので、どんなに注意してもダメになる菌床が出てしまう。苦悩の連続でした。今では見えないはずの菌が見えるようになってきた気が…」(笑)

## しいたけ栽培へのこだわり

年間通してしいたけを切らず栽培し、出荷する。それが安喰さん最大のこだわりです。栽培が難しい夏場も秋冬と変わらない品質で出荷できるよう温度を管理し、散水もしいたけに水がかからぬよう一つずつ確認しながら行います。手間がかかりますがこの努力により品質は向上し、安定栽培が可能になりました。また、3カ月で収穫できる品種(従来の品種は6カ月で収穫)を取り入れて試験栽培を行い、今年から併せて運用を開始しました。「温度管理が以前より厳しいですが、従来では難しかった栽培の課題も解決しそう」とのこと。



通年変わらぬおいしさをお届け!



菌床栽培生しいたけ

参考価格: 198円(税込213円)  
(特価)企画: 5月4回