



龍神マッシュの 「生しいたけ」

(一財)和歌山社会経済研究所 研究委員

高田 朋男



日本人にとって身近な“きのこ”の代表は、やはり「しいたけ」である。生しいたけであれば、鍋物はもちろんのこと、炒め物、焼物、蒸し物、てんぷらなどなど……。干しいたけであれば、煮物や寿司の具など様々な料理に使われている。しかも栄養価も高い。このコーナーでは、プレミアム和歌山推奨品の中でも特に評価の高かった「龍神マッシュ」の“生しいたけ”を紹介したい。



道の駅 龍遊館にて筆者撮影

1. ししいたけ栽培のきっかけ

平成12年頃、県行政の方針転換により、建設業への逆風が吹き始めた。「このしわ寄せは必ず山間部に津波のようにやってくる」伊藤研治はそう思った。このままでは事業の先行きが立ち行かない。しかもこの村にとって建設業に頼るウエイトが非常に重い。このため建設業がヘタれば、同時に村も衰退する。これは自明の理だった。研治は㈱伊藤組の代表取締役だったのである。

そこで建設業の仲間たちと、どのようにして村を維持し活性化したらいいか、毎夜、話し合った。

「便利屋なんかどうだろう?」「建設業者には向いているけどなあ、しかし……」「村の活性化を考えると、産業としてはやっぱりダメかなあ。村の名産でないと」

特に㈱タイリユウ建設の小川雅裕とは気が合うことから、頻繁に遅くまで意見を出し合っ

た。しかしなかなかいい案が浮かばず、いつの間にか、半年ほどの時間が過ぎていった。

一方、姉の委代子もまた、父の介護の傍ら、地域の草刈り作業など、地元で根差した取り組みをしていた。研治は姉の一途でおおらかな性格が好きだった。その姉を横目に見ながら、研治は相変わらず〈龍神村の土地柄にあった産業は、何だろう〉いつもそのことを頭の片隅で考えていた。

ちょうどそんな時、研治は、ふと本家筋の伊藤泰造のことを思い浮かべた。確か、泰造は“しいたけ”の原木栽培を行っていたはずだ。

「そうだ！ ————— しいたけがいいかもしれない。深い山と清流のイメージに合うぞ」

早速、しいたけ栽培の話聞きに行った。そして益々興味が出てきたので、雅裕に相談して他府県のしいたけ産地を見て回り、実情を調べてみることにした。

研治は、雅裕と二人して岡山や四国に出向き、菌床栽培だけでなく原木栽培の業者まで、くまなく訪ね歩いた。そこで分かったことは、高齢化の進展で、年ごとに栽培業者が減少してきており、供給体制が先細りになりつつあることだった。

「これはチャンスかもしれない。我々でも、これであれば太刀打ちできるかも」

二人でやろうと決意した。しかし自分たちには仕事が減ったといっても建設業がある。これをなおざりにしてはできない。姉の委代子に頼

むほかない。研治は、これ以外には方法がないと思った。

ここで一計を案じた。いきなり“しいたけ栽培”とは言わず、

「姉さん、お願いがある。社長になってほしいんや」

「ええ・・・社長！ ————— 面白そう」と即答した。

これ幸いに、委代子のやる気が出たところで、おもむろに“しいたけ栽培”の話を打ち明けた。そして時すでに遅し、弟の研治のペースで“しいたけ栽培”が動き出したのだ。委代子は、父の介護をしながら、そのほかのことをすべて横に置いて、これに取り組むことになった。この時、研治は、この姉で本当に良かったと内心ほっとした。

委代子もまた、夢を追う研治を信頼していた。やりたいようにやってくれ、責任は俺が取るから、この言葉を信じていたのだ。

まず自宅近くの農地に6つの栽培ハウスを建て、約二年間、栽培を行った。しかし菌床を他業者から購入して行う“しいたけ栽培”には限界を感じた。何故なら、この事業の目的は、言うまでもなく「村の活性化」である。このやり方であれば、所詮、家内産業といった風情である。やはり一貫生産をやりたい。菌床から“しいたけ”に至るまでの一貫生産体制を確立できれば、雇用の場も大幅に増える。しかも村の活性化に結び付く。このこだわりだけは捨てたくないと思った。そしてその思いが、やがて廃校となった中学跡地に向いていくこととなる。ここで“しいたけ栽培”の一貫生産体制を確立できれば、産地としてのイメージも定着するだけでなく、間違いなく村の活性化への第一歩を踏み出せる。

そして、いくつかの紆余曲折を経て、現実化して現在に至っているが、今、まさに取り組み始めようとしているのが、都会から“しいたけ栽培”を希望する夫婦を龍神村に呼び込もうとしていることだ。いわゆるIターン、Uターン



である。会社の所在地である校舎の二階には宿泊用の部屋も用意している。(なお物語風に取りまとめたので、敬称は省略させていただいた)

2. しいたけ栽培への思い

白馬トンネルを抜けると、煙霧のけぶる山が目の前に飛び込んできた。その後も山また山、一筋の道を頼りに奥へ奥へ進んでいくと、山の尾根筋が新緑の衝立のように両側から迫ってきた。ここまで来ると何かほっとする気持ちにとられる。そして山の匂いか、森の匂いか分からないが、身を包む自然の香りを感じてしまう。あいにくの天気だったが、やはり龍神村は素晴らしいところである。

ここ田辺市龍神村甲斐ノ川には、「龍神マッシュ」という会社がある。会社といっても普通の会社ではない。廃校になった中学校を利用し、森を源として湧き出た自然水で菌床の“しいたけ栽培”を行なっているのだ。自然の恵みと作り手の心が“しいたけ”に届いたのか、肉厚で美味しい“しいたけ”ができるという。この(株)龍神マッシュの代表である伊藤委代子氏にお話を聞かせていただいた。



【しいたけ栽培のこだわりについて】

無農薬と化学肥料を一切使わないこと。これにはこだわっています。そして自然の湧き水を生かし、手間暇と愛情だけは、どこにも負けないくらいかけて育ててます。

【しいたけ栽培の工程について】

おが粉に栄養剤を混合させて、それを固めて、約7時間ぐらい120度で殺菌します。その後、無菌室で菌を植え、温室に移し、水を成長に合わせながら与え培養させていきます。やがて菌が熟成し、数か月してやっと“しいたけ”の芽が出てきます。ここからも目を離さず、湿度管理と水やりをその状態に応じて行い、やっと成長してくるのです。ここの湧き水がいいのでしょう。“かさ”が大きく“肉厚”なものが出来るのだと思います。



【しいたけ栽培の技について】

当初は、菌を購入している会社「(株)北研」の研修会や見学会に参加して、学び始めましたが、失敗談や成功談の発表、実際の栽培現場での指導などでしたが、実際にやってみると失敗、失敗の連続の約一年間でした。マニュアルどおりにやっても、芽が出ないことばかりで、終いには、自分で技を見つけなければならないと思うようになりました。(株)北研の担当者が、研究センターで栽培技術を身に着けた方だったので、その方に指導を仰ぎながら、実験につぐ実験で試行錯誤の末、ここまでたどり着いたという思いです。

【栽培の苦勞について】

まずその土地に合った菌の種類を決める必要があります。どのしいたけ菌でも、水の具合と湿度などの気候が複雑に絡み合いながら、成長に影響を及ぼします。ですから精妙で、すご



く奥行きのある作業なのです。それが分からないと、しいたけ栽培の難しさは理解できないと思います。敢えて言えば、子育てに似ていますかねえ。愛情をかけて育てるとともに、厳しさも必要なのです。栽培は、終わりのなき戦いです。

【しいたけ栽培の喜びについて】

お客さんから喜んでもらえる声が届いた時は、本当にうれしいです。これを励みに、毎日毎日頑張っています。計画的な生産が一切できませんので、消費者の方には、生産現場の苦労が見えないと思いますが、「ありがとう」の一言が全員の支えになっています。また、龍神村は過疎化と高齢化が進んでいますので、若い家族連れの方が定住できるよう、子育て中の若いママさんに来てもらっています。子育て支援も特色の一つだと考えています。

3. 結 び

美食家で有名だった北大路魯山人が、「大分県あたりで採れる椎茸は実に見事で、日本一と叫んでもいいだろう」（魯山人著作集 第三巻 料理論集）と述べているが、もし龍神マッシュの“生しいたけ”を食べたら何と言うのだろう。おそらく大分県に勝るとも劣らない“しいたけ”であるときっと評すると思う。

実は、家庭でこの生しいたけを料理して食べさせていただいた。正直、驚いた。プレミアム和歌山推奨品の審査委員特別賞の意味が分かつ

た。味はもちろん、肉厚で適度な弾力感、そしてほのかな香り、すべてが一流のものだった。

最後に、龍神マッシュが“しいたけ”という一灯掲げ、「村の活性化」のために、天かける龍のごとく高く高く飛翔してほしいと思った。

【問い合わせ先】 株式会社 龍神マッシュ

☎ 0739-77-0052

（しいたけ栽培を目的に I ターン、U ターンの希望の方（夫婦）も、問い合わせは上記にお願いします）

（注）いずれの写真も、筆者もしくは（株）龍神マッシュが撮影したものである。