



河合 清さん(72歳)
株式会社河合組 取締役
市椎茸生産組合 組合長
県原木生椎茸出荷推進事業部会 会長

「農林水産大臣賞」「内閣総理大臣賞」を受賞した生産者に聞く

現在、市内では103戸の生産農家が、日々質の高い乾しいたけの生産に励んでいます。今回はそのうちのひとり、河合清さんにお話を伺いました。大分のしいたけの未来を見据えた循環型の生産に取り組むその思いとは。

機械や設備を導入し 生産しやすい環境作りを

市東部に位置する丹川^{あかがわ}と森町に、河合清さんが経営する乾しいたけの生産施設があります。原木しいたけの栽培から一貫して行う乾しいたけ生産は、河合さんの父の代から続いてきました。「子どもの頃からずっと見ていましたので、傾斜地で作業するしいたけ栽培の苦労は知っています。だから、この仕事に携わるとは思っていませんでした」。建設業や産業廃棄物処理業などを行う企業を営んでいた河合さんは12年前に経営から退き、高齡の兄からしいたけ生産を引き継ぐことになりました。その際、重労働を伴う従来の生産方法で



バックホウで原木を集材



ユニック車で玉切りした原木を平地へ運搬

は理にかなわないと考え、前職の経験を生かして機械や施設栽培を積極的に導入。その結果、規模は拡大し、現在は県内でもトップクラスの生産量を誇ります。しいたけ栽培の中で最も重労働である、ほだ木(しいたけ栽培に使われる原木)を仕込む作業。山から大木を切り出し、それらを一定の長さに切りそろえる玉切り作業をし、穴を開け、植菌(しいたけ菌を植え付ける工程)

します。生産者の高齡化が進み、負担になるこれらの作業を、バックホウやユニック車などの機械を使って省力化。「伐採や玉切り作業、植菌作業はこれまでは急斜面で行われることが多かったんです。それを、山から切ってきた木を平地に運び、そこで植菌作業を行い、散水施設を備えた敷地内の林内ほだ場(ほだ木を並べ、しいたけを栽培し採取する場所)や人工ほだ場でほだ木を育て、しいたけ栽培を行っています」。より安全な場所での作業が可能になり、栽培のポイントになる水分を人工的に管理できる散水施設を設置したことで、安定した品質のしいたけを生産できるようになりました。

10年、20年後の 大分のしいたけのために

令和元年に「全国乾椎茸品評会」の「茶花冬菇^{どんこ}の部」で大分市では61年ぶりとなる農林水産大臣賞を受賞、令和2年には里山整備に配慮した循環型しいたけ生産が評価され、農林水産祭で「内閣総理大臣賞」を受賞するという快挙を成し遂げた河合さん。それは品質の高さだけでなく、10年、20年先の乾しいたけやしいたけ生産者の未来を見据えたこれまでの活動も評価されてのことです。

「しいたけの生産を始めるとき、循環を意識して10年計画を立てました。前職の経験もあって重機を扱えるので、機械を使って荒廃した里山からしいたけ原木を採取して、伐採後は植栽を行うことで里山の再生につながっています。また、しいたけ栽培後の古いほだ木は、破砕機でチップにして、放置竹林から採取した竹チップと混合して堆肥化することで再利用しています。こうした環境に配慮した循環を意識して、大分のしいたけの未来のために微力ですが自分たちにできることをやっていきたいです」。

しいたけを 若い人にも食べて欲しい

栄養価の高い乾しいたけの良さが、今改めて見直されています。ぷっくりした厚みの「冬菇^{どんこ}」や比較的厚さの薄い「香信^{しょうしん}」など、乾しいたけにもさまざまな種類があるので、味や調理のしやすさなど、料理の用途に合わせて使い分けてほしいと河合さん。「生しいたけでも乾しいたけでも、まずはしいたけを味わってみてほしい。生しいたけの旬(11月から5月ごろ)以外なら、じゃあ今日は乾しいたけにしてみよう、ってね。若い人たちにもどんどん食べてほしいです」。