森の名手・名人シリーズ40

名人 山田 多賀男（80）
岐阜県本巣市

聞き手 孝森 博樹
岐阜県立郡上高等学校3年
平成23年取材

原木椎茸栽培
椎茸一筋60年

「森の名手・名人」とは、森に関わる仕事や地域生活に染み込んだ営みのうち、優れた技をもってその業を極め、他の模範となっている達人で、毎年、全国で約100名が認定されています。岐阜県においては、現在、47名の「森の名手・名人」が認定されています。

この「森の名手・名人」を「森の？聞き書き甲子園」に参加した高校生が「聞き書き取材」をしたものの中から誌面の関係上要点を抜粋したものです。なお、年齢、住所、学年は取材当時のものです。

1. 椎茸栽培を始める

栽培の方法はたまたま親戚の人が椎茸栽培やっとったもんで教えてもらったん。まず椎茸の原木を2㎝くらいに玉切りするんよ。それを割って駒作るん。ほして原木の方には鑿（のみ）で6～7穴開けて、そいつを差し込む。1番初めはこのやり方で原木40本くらいやったかな。

2年目のころ初めて県の林業試験場からおがくずに培養した菌が出てな。分けてもらっておがくず種菌をやるようになった。植菌するのは今のように電気ドリルもなかったんで、大工道具で穴開けてな、原木600本くらい菌を打ったんやけども、わりかた調子よういってよく出たん。やけども自転車じゃ岐阜までなかなか持ってけんし、売るのに困ってまってな、みんなに配って終わって、それで1回椎茸栽培をやめたんやわ。

ちょうどそのころ山仕事が非常に盛んになってきて、一時伐採や木出しを5～6年やった。やっぱり材木も多少頭打ちになって、この地域の森林組合や役場やらが、椎茸栽培をやろうかと。ほんで昭和28年に本格的に栽培を始めたん。

2. 種菌の培養

本格的に椎茸を始めて3年目くらいにずいぶんと打ち込んだやつがだめやったときがあって、自分たあで種菌から培養しないかんとみんなで話し合って椎茸の種菌の培養を始めたん。基本は瓶におがこを詰めて、それを殺菌釜で殺菌して、外の空気に触れんように外から入れといて室内へ出すん。そこへ椎茸の種を植えて、25～26度の温度で約40日～50日くらい培養して種を作るん。

多孔式栽培

そうやって」時自家用に作っとったけども、まあちょいちょいと周辺の自家用にやる人に分けとったんよ。そうしたら成績が良くてそのうちに肝心な椎茸栽培の方をやれんようになってまった。昭和40年～45年までは種菌の方の需要が多てそっちが主になってまったな。そんだけ椎茸が盛んになってくると、今度はいろんな大手の種菌業者が出てきてね、とても対抗できへんでということで、45年に椎茸栽培の方に切り替えたんよ。

3. 植菌

椎茸栽培が最盛期のときに自動植菌機ができたんやわ。これは手動で穴開けて菌詰めて蓋するだけの半自動の機械なんやけど、簡単にたくさん打てるん。多孔式てってわしが提唱してやっとったん。1本に100のよう穴開けるでよ、まあこんなことは手で穴開けて詰めとったら1日に2本か3本しか打てん。機械やでこれくらい穴開けても100本ぐらいできるもんで始めたん。市場やら直販所へ出すにはね、あんまり大きなもんばっかでは売れんので、多孔式で作る大きすぎず小さすぎん大きさの椎茸は市場出しにはもってこいやったん。

今はどっちかって言ったら進物用のジャンボシイタケ作っとるんで、あんまりたくさん穴開けてやると1つ1つが小さなってまう。大きいもんがいっぱい出てくれりゃあ多孔式でやった方がええんやけども、やっぱりたくさん穴開けてやると椎茸が小さなるんやわ。やもんで1本に平均30～40穴開けて今やっとるん。これくらいがジャンボシイタケ作る適当な穴の開け方。まあ今までの経験からな、そういうふうになってきたんや。

進物用とはね、1kg詰めの箱を作って、おっきいやつを12～13個詰めて贈るわけな。でこれ宣伝もしなんだんやけども、次から次送った先の人がこんな椎茸珍しいということで、うちも送ってくれんかと、そっからどんどん広まってね、北海道から沖縄まで送ったよ。で1kg大体3000円ぐらい。普通の椎茸やと1kg1000円にもいっとらなんだと思うけどね。最盛期には1000個ぐらい送っとったな。

それから時期になって大量に出たらあとは直販所出してやったんやて。市場ではちょうと大きかったり量があると値段をがたっと下げられてまうし、形揃えろやら、そういう苦情に振り回されとった。ところが直販所行くとそれが逆やわ、おっきいやつの方が喜ぶんや一般の人がな。高う売れるんよ。それからこれを重点にしてやってきたんやな。

4. 伏せこみ

伏せこみというのは、植菌してから発生させるまでに培養させること。椎茸菌という目に見えんものを相手にするもんで、順調よういっとるのかどうかなかなか判断もできんもんで難しいんやて。絶対にこういうふうにやったら椎茸菌がまわって発生できるんやという自信持てるまでにはね、やっぱり相当の年月がかかるな。

5. 浸水打撲

昔から椎茸出すために浸水打撲ってって椎茸の原木を木づちで叩いたり水に浸けたりするん。

浸水は大体一昼夜めどにして、夏の栽培やと水に浸けてから大体1週間くらいで収穫できるんやわ。特に夏場は浸水作業をやらんと芽が出てこんな。これをやると、常温と水温との温度差と、椎茸の呼吸を止めることによっての刺激を与えることができるんやな。自然の場合には夜と昼との温度差ができたり雨が降ることによって刺激受けるんやけども、そういう自然の環境を人間が与えてやるということやね。

浸水槽で浸水させた後、取り出すときの様子

原木を運んでいる写真

打撲ははびこった菌糸を刺激によって切るんやな。そうすると次の子孫を残すために椎茸になって出るというの。普通は井桁に積んどるやつをコンテナに積むとき自然に打撲の刺激を受けるんやけども、今ホダラックで栽培しとると移動させるときには刺激がないもんで叩いとるん。まあ生き物本来の特性を人間が上手く利用しとるということやな。

6. ホダラック

前は全部1本1本手で原木運んで立てかけとってな、大変な仕事やったん。大体1杯130～140本あって、1日に2杯立てかけると足が痛くなってまって。こんなことやっとってはあかんなと思っとったら、そのときたまたま四日市で椎茸やっとる人がホダラックをよかったら引き受けてくれって言ったんで、今こういうふうにしたん。これやと1本1本なぶらんでもすむもんで、立てかける労力も10分の1くらいですむな。こういうふうにしてからもう20年くらいになるかな。ほんで今80歳になってもなんとか続けれとるけどもね。

7. 不時栽培

大体椎茸というのは春と秋、その時期に自然に置いておくと発生するんやけども、時期でない夏場のときと、それから真冬のときに椎茸栽培するのを不時栽培というんやな。夏場は、夜と昼との温度差の変化は10度もないし、ほっといたら全くと言っていいくらい出んので、例えば常温30度のときに20度以下の水に浸けてやる。ほうすると10度以上の差ができるもんで、その刺激を受けて芽を作るということやな。冬場は温度が全体に低いもんで、今度は逆に、水に浸けて温度を上げてやるわけなん。ほすと、例えば外の気温が5度、水に浸ける水温が15度くらいやとすると、今度は逆に刺激受けて芽を出すということ。そういうことをやらんと不時栽培というのはできんということやな。

8. 外山（とやま）小学校での自然学習

外山小学校ではね、わしが40歳のころにPTA会長になって、この地域の者が地域の物を知らずに育っていくということはあかんで、椎茸作りをやろかと言って。それから毎年椎茸の菌打ちを教えとるんやて。んでちょうど裏に山があるもんでそこ借りて、菌植えては子供たあ椎茸を採って、先生んたあに売りつけてな。その収入で図書館の本を買ったりとか、そういうのをずっと続けとるんやて。PTA会長辞めてからも学校からの要請でそれからずっと子供との関わりを持ってきとるんや。外山小学校で椎茸の菌打ちはそんなふうで40年くらい続いとるんやよ。

9. 椎茸栽培での喜び

やっぱり見事に発生したときはな、何よりもうれしいな。手をかけりゃかけただけのことはやっぱり椎茸が応えてくれるということでね。直販所へ出すとお客さんに「やっぱり多賀男さんの所の椎茸やなけないかん」と言ってもらえる。わしが「どこの椎茸やったって同じやないの？」って言っても「やっぱり違う」って言っては買ってくれるん。

今でも現役で椎茸やれるやろ、それがやっぱりよかったな。まあ今やでそんなこと言えるんやけどもな、なかなかそら苦しいときもあったしな。ほして、今でも大体ひと月のうち20日くらいはボランティアとかで出てっとるでな。せめて地域に少しでも貢献できるような、晩年はそんなことができるとええと思う。

名人 山田（やまだ） 多賀男（たかお）さんのプロフィール

●生年月日：昭和6年2月18日生まれ
●職業：原木椎茸栽培

昭和28年から椎茸栽培を本格的に始め、これまでに外山村椎茸生産組合長、岐阜県食用種菌製造業者組合長、岐阜県林業グループ連絡協議会長などを務める。長年にわたり、原木椎茸栽培技術の普及や、地域の小学生への森林環境教育に尽力し、地域指導者としての人望も厚い。全国農村青少年教育振興会青少年先進地留学研修生受入感謝状、岐阜県林材振興岐阜県知事表彰、飛騨・美濃特用林産名人岐阜県知事認定などを受賞している。

※原本は長文のため、文章の一部を割愛しています。
【森の名手・名人編集担当
公益社団法人
岐阜県緑化推進委員会　専務理事　黒﨑隆司】