



## 極上の味わいと至福が詰まった

### 大分県日田市の原木椎茸

金丸弘美  
食総合プロデューサー

原木栽培の干し椎茸の素晴らしさを教えていただいたのは、大分県日田市天瀬町本城の梅木昌一さん（84歳）と須美子さん（78歳）ご夫妻。知り合ってから20年以上になるが、毎年、干し椎茸が届く。水に入れ戻し毎日の味噌汁に使う。煮物も最上。香りがいい。樹の滋養をしつかり蓄えたのだろう、まるで森にいるような、いい匂い立ち上る。味わいも深い。触感がしっかりとて噛むとま味があふれ出てくる。椎茸にこれほど豊かで格別な美味しさがあることを初めて知った。

須美子さんお勧めのレシピに「干しシイタケの南蛮漬け」があった。早速作ってみる。ニンジン、玉ねぎ、ピーマンを千切りにし、ポウルに入れて酢・砂糖（我が家では味噌）・薄口醤油（我が家では濃口の醤油）の三杯酢に付け込む。干し椎茸を水で戻したものをよく絞り、片栗粉をまぶし、サラダ油できつ



干しシイタケの南蛮漬け

ね色になるまでからりと揚げる。それを三杯酢の野菜とあえる。椎茸の触感が抜群で、酸味、うま味、香り、食感のよさ、その調和の見事なこと。すっかりのお気に入りとなってしまった。

梅木さんの椎茸栽培は標高480メートルの森林で行われている。もともとは炭焼きをしていたお父さんが戦後まもなく始められたとのこと。梅木さんも20代でお父さんのもと椎茸の原木栽培を始めたというから、もう60年以上になるわけだ。椀コナ小椀を、どんぐりから育てる。育つまで15年かかる。木を伐採し1メートルほどの椎茸の菌を植える椀コナにする。

「秋の11月頃に伐採して冬に山に置いて乾燥させて、翌年の3月に椀コナに椎茸菌のコマを打つんです。育ちやすいように原木を交互に組み1年半を置いて次の年の2年目の秋に椎茸ができる。ものすごく手間がかかる。夏は草が周りに伸びるので草刈りをします」と梅木さん。

初めて梅木さんを訪ねて、森の様子と、原木栽培の椎茸ができるまでの、長い時間と行程のあることを知り、美味しさの背景にある、山々の姿と梅木さんの営みに感銘をしたものだ。

椀コナ木は1千本ほど切り出し、それに椎茸の菌の入った駒を100から200個打つ。1度打つと3年から4年椎茸が採れる。椎茸ができると傷ま



梅木さんの椎茸。はちきれそうに袋いっぱい届く

ないうちに乾燥にかける。高さ2メートル、横1メートル、長さ4メートルの乾燥機に椎茸を並べ、最初は40度、徐々に温度をあげて60度にし、24時間かけて原木干し椎茸ができる。梅木さんの全盛のときは5基を使っていたそうだが、今は2基を使っている。お父さんの頃は最初は炭で、その後、薪になり、昭和30年頃から重油になったという。

椎茸は早くから食べられていた。栽培は江戸時代から盛んになったという。当時は、木に切りこみを入れて自然に椎茸の胞子が付くのを待って育てるというまったくの自然まかせだったという。昭和に入り、群馬県桐生・市生まれの農学者・森喜作氏が椎茸の菌の人工培養の種駒を発明し特許を取得。そのあと1943年に森産業を興し種駒が販売されるようになり椎茸栽培に飛躍的な発展をもたらす。森氏が調査・研究に何度も訪れていたのが大分県日田市だったという。クヌギ、コナラが多く、椎茸栽培に向いていたからだ。現在でも干しシイタケの生産でもっとも多いのが大分県だ。梅木さんの菌の駒は大分県椎茸農業協同組合から購入している。組合は森産業から入手している。

梅木さんに原木栽培を教わったことで、それを取り入れたワークショップを、椎茸栽培をしていた2つの地域で開いたことがある。1つは佐賀県唐津市相知町の山間地。ここも原木栽培がされている。実際の現場に人を呼び、そこで原木と菌床（オガクズ、米糠などを混ぜた人工の培地）を紹介し、BBQで実際に食べ比べてもらう。その横では、漁師さんたちも呼んで紹介する。漁師さんは、海を守るために植林をしている。森の豊かな養分が海に来てプランクトンを育て、魚を育てるからだ。「どちらが美味しかった」と尋ねると参加した親子から原木椎茸に手があたり購入にも繋がった。実際、原木栽培と菌床では、味わいが別格といつていいほど異なる。

もうひとつは新潟県佐渡島で開いた蕎麦の体験。そこで椎茸の天婦羅を出すという。ツアーに組み込んだものだが、よくよく尋ねると椎茸は原木で栽培されているという。そこで原木栽培をしている農家の方に来てもらい、木の育ちから栽培までの工程を紹介して椎茸の天婦羅蕎麦を食べるという形にした。農家の方が高齢で、あまり喋りが得意でないというので、私が梅木さんに習ったままに「木を育てるのに15年。それから木を乾かし駒を打って2年。ですね、お父さん」というと、「うんだ」と応えが返り、この蕎麦の会は大好評だった。梅木さんに教わった原木栽培椎茸のおかげで食卓もだが、食のワークショップでも豊かな取り組みに繋がった。なにより参加の方の目の輝きに、どんなに嬉しく感じたことか。

梅木さんは、「あとやれても4、5年かな」とおっしゃる。現在、息子さん家族とお孫さんの5人暮らし。3人の息子さんは、別の仕事だという。梅木さんに、ずっと続けて欲しい。いい椎茸を多くの人に知ってほしい。そんな思いの毎日だ。